

# Tarta de Yogurt Horneada

(inspirado en la receta *Baked Yogurt Tart* del libro *Baking with Julia* de Dorie Greenspan, páginas 378 - 379)

(rinde 1 tarta de 9 pulgadas)

## Ingredientes

½ [receta de masa para pie](#)

3 huevos

¾ taza de azúcar

2 tazas de yogurt natural bajo en grasas

2 cucharadas de vainilla

¾ taza de harina

1 ½ tazas de bayas (*blueberries*, frambuesas, zarzamoras)

⅓ taza de almendras fileteadas o picadas

Azúcar en polvo

## Preparación

Estirar la masa para *pie* y forrar con ella un molde para *pie* o molde desarmable de 9 pulgadas de diámetro y refrigerar por 30 minutos.

Precalentar el horno a 400°F/200°C.

Forrar el molde con papel manteca o aluminio, colocar unas pesas y hornear por 25 minutos, hasta que la masa esté ligeramente dorada. Sacar del horno, retirar el papel y dejar enfriar.

Bajar la temperatura del horno a 325°F/160°C.

En el tazón de la batidora, con el aditamento de paleta, batir los huevos con el azúcar hasta que la mezcla haya cambiado de color y esté espumosa, más o menos unos 3 minutos.

Agregar el yogurt y la vainilla y batir un poco más, solo hasta que todo se haya integrado.

Retirar de la batidora, agregar poco a poco la harina cernida y con mezclar con una espátula.

Verter el relleno dentro del molde, agregar las bayas y colocar las almendras por todo el borde.

Hornear por 55 minutos, hasta que el centro quede cocido y haya tomado un ligero color amarillo.

Retirar del horno, dejar enfriar totalmente y refrigerar.

Espolvorear con azúcar en polvo al momento de servir.