



Caprichos de queso y yogur

Descripción

default watermark



QuÃ© maravilla presentar recetas tan sencillas y sabrosas como Ã©sta, con pocos ingredientes y que se hagan en un pis-pas. El Â«caprichoÂ» se puede hacer en molde grande o bien, como en Ã©sta ocasiÃ³n, en un molde para magdalenas.

Ingredientes: (Salen 9 unidades).

- 250 gr de queso de Burgos.
- 25 gr de harina de maíz refinada, tipo Maicena.
- 50 gr de nueces picadas.
- 1 yogur natural.
- 5 cucharadas soperas sin colmar de azúcar.
- 2 huevos medianos.
- Para decorar frutos rojos, hojas de menta?¡ Opcional.

Preparación:

Escogemos el/los molde/moldes y reservamos.

default watermark



Ponemos una sartén anti adherente al fuego y echamos 3 cucharadas de azúcar, **no removemos, sólo movemos de vez en cuando la sartén**. Cuando se disuelva y tome color dorado, lo pasamos a los moldes y reservamos.

Cascamos las nueces y las picamos con un cuchillo (no es necesario que queden demasiado menudas) y las esparcimos sobre el caramelo, dejamos enfriar.



Colocamos en un vaso batidor o jarra el queso, el yogur, la harina de maíz, los huevos y las 2 cucharadas restantes de azúcar. Trituramos hasta conseguir una crema homogénea.

Precalentamos el horno a 150°C, calor arriba y abajo.

Repartimos la mezcla en los moldes, introducimos en el horno a 150°C, calor arriba y abajo, durante unos 15-20 minutos.

•





Una vez horneados, dejaremos enfriar para desmoldar, decoramos a nuestro gusto: Frutos rojos, hojas de menta!

¡Llegó el momento de la degustación!



Consejo: Se puede hacer de vÃspera, metemos en la nevera hasta el momento de servir. TambiÃ©n lo podemos cocer a baÃ±o MarÃa en el horno, pero lo dejaremos hacer unos 5-7 minutos mÃ¡s. Si hacemos el Â«caprichoÂ» en molde grande tendremos que darle mÃ¡s tiempo de cocciÃ³n, iremos pinchando con un palito de brocheta, cuando salga limpio estarÃ¡ hecho.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Huevos
2. Postres
3. Quesos

Fecha de creación

mayo 10, 2019

Autor

admin

default watermark