



Cuajada de nata, queso y nueces

Descripción

default watermark



Nuestro postre resulta muy cremoso y ligero con el toque que le dan las nueces. Es muy sencillo de hacer y fresquito, para estos calores es ideal. Podemos prepararlo en modo tarta o en moldes individuales.

Otras recetas fresquitas para el verano:

[Tarta cuajada de queso](#) , [Vasitos de tarta mousse de sandía](#) , [Tarta rápida sin horno](#) [Mousse sencilla y ligera de limón](#) , [Mousse de Ricotta, melocotón y nectarina](#) .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 7 unidades).

- 250 ml de nata líquida.
- 250 ml de leche. Podemos sustituirla por bebida de avena, soja?
- 250 gr de queso Ricotta. Puede ser queso crema.
- 90 gr azúcar.
- 70/80 gr de nueces peladas y picadas.
- 2 sobres de cuajada Royal.
- Miel, virutas de chocolate, caramelo? Para decorar.

Preparación:

Cascamos las nueces y las picamos con el cuchillo, no es necesario que queden muy finas. Reservamos.

Escogemos los moldes individuales o molde grande.

Disolvemos la cuajada en medio vaso de leche fría y reservamos.

En un cazo calentamos el resto de la leche, la nata, el azúcar y el queso, mezclamos bien todo hasta que desaparezcan los grumos y los ingredientes queden bien integrados.



Añadimos la mezcla de la leche y la cuajada, mezclamos bien y dejamos a fuego medio/suave hasta que rompa a hervir sin dejar de remover. Retiramos del fuego y vamos rellenando los moldes hasta la mitad con la crema, añadimos las nueces troceadas y terminamos con crema. Una vez fría llevamos a la nevera.





Decoramos justo antes de servir con caramelo líquido, miel, mermelada, coulis de frutos rojos, virutas de chocolate!

¡Imaginación al poder!

Consejo: Se puede hacer con antelación, cubrimos con film transparente los moldes y llevamos al frigo. Podemos sustituir las nueces por nuestros frutos secos favoritos.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

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

Categorías

1. Postres
2. Postres sin horno
3. Quesos
4. Recetas navideñas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

junio 18, 2021

Autor

admin

default watermark