



Pastel de cuajada, miel y nueces

Descripción



Otra receta de Internet fácil, con pocos ingredientes y que se prepara rápidamente, además no necesita horno y para el verano puede ser una buena elección.

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- 1 l de leche.
- 3 sobres de cuajada. Me gusta la de Royal.
- 120 gr de azúcar.
- Los bizcochos de soletilla necesarios para ir haciendo capas. También pueden ser sobaos o galletas.

- 50 gr de nueces. La cantidad es orientativa.
- 1 chorro generoso de miel.

Preparaci3n:

Escogemos el molde, ésta vez he elegido uno rectangular de cristal (aproximadamente de 22x12x6 cm), como para hacer plum cake. Forramos con papel de horno a lo largo, con el fin de que desmolde mejor.

Troceamos al gusto las nueces y reservamos.



En un cazo o cazuela, mezclamos en frío, la leche con la cuajada, el azúcar y la miel. Llevamos al fuego y cocemos hasta que espese sin parar de remover para que no se nos agarre al fondo de la cazuela. Dejamos que temple, aunque no mucho porque si cuaja demasiado no cubre bien los bizcochos.



default watermark

Mientras repartimos unas nueces por el molde, cubrimos con unos bizcochos de soletilla, que queden



Vertemos, con ayuda de un cazo, un poco de la mezcla de cuaiada. Ponemos otras nueces, otra capa



El aspecto final no es demasiado Â«atractivoÂ», pero no importa porque serÃ¡ la base de nuestro pastel cuando lo desmoldemos.

Cuando enfríe tapamos con film transparente y lo llevamos a la nevera y dejamos que se cuaje del todo.

Se puede decorar con frutas, nata, siropes de sabores, chocolate en virutas o fundido !



Consejo: Es mejor hacerlo de víspera, así sabemos que seguro est  cuajado. Se se desea se pueden emborrachar los bizcochos con una mezcla de leche y ron, en poca cantidad.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

M ndanos tus recetas, opiniones, sugerencias ! a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir instantáneamente 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. Postres

Fecha de creación

marzo 17, 2017

Autor

admin