



Pastel de queso sin horno

Descripción

default watermark



Como parece que siguen los calores (aunque por el norte ni siquiera hayamos tenido verano), seguimos con los postres fresquitos y sin horno.

Ingresientes: (Para seis u ocho personas).

- 500 ml de nata l quida.
- 200 ml de leche. Entera, desnatada ! La que os guste. Se puede sustitu r por bebida de soja, avena !.

- 200 gr de queso crema tipo Filadelfia.
- 120 gr de azúcar.
- 1 sobre de cuajada tipo Royal (12 gr).
- Caramelo líquido para untar el molde, la cantidad deseada y aceite de oliva suave.

Preparación:

Escogemos el molde rectangular tipo plum cake, untamos con un chorrito de aceite de oliva y con la cantidad de caramelo líquido (esta vez es del comprado) deseada. Reservamos.

default watermark



DiluÃamos la cuajada en la leche frÃa, mezclamos bien hasta que no queden grumos y reservamos.



En un cazo amplio vertemos la nata, el queso y el azúcar, llevamos al fuego suave y removemos con unas varillas hasta que quede todo integrado. Cuando la mezcla comience a hervir incorporamos la mezcla de la leche con la cuajada, seguimos removiendo hasta que rompa a hervir de nuevo y espese un poco.





Retiramos del fuego y vertemos en el molde, dejamos atemperar, tapamos con film transparente, metemos en la nevera y **dejamos cuajar como mñimo 2 horas.**



Desmoldamos y a disfrutar de nuestro pastel fresquito!

Consejo: Se puede hacer con antelación para evitar sorpresas si no queda bien cuajado. Se puede cambiar la nata y la leche por bebida de soja, avena, arroz? Pero a lo mejor nos var a un poco el sabor.

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

septiembre 3, 2021

Autor

admin

default watermark