



Pastel de queso sin horno

Descripci3n

default watermark



Se puede definir como Â«una de las recetas de postre mÃ¡s sencillaÂ». No tiene ninguna complicaciÃ³n, siempre sale bien y para el verano y sus calores *va de cine*.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 500 ml de nata para montar.

- 250 gr de queso de untar, tipo Filadelfia, o vuestro favorito.
- 160 gr de azúcar.
- 1 sobre de cuajada. Me gusta la de la marca Royal.
- 1 vaso de leche, unos 200 ml, aproximadamente.
- Caramelo líquido para untar el molde. Puede ser comparado, como en el caso de hoy, o casero.
- Aceite para pincelar el molde.

Enlaces de recetas con caramelo líquido casero:

[Bizcocho de piña y caramelo al ron](#) , [Flan de manzana y galletas al microondas](#) , [Tarta de queso fácil sin horno](#) , [Flan de requesón](#) , [Corona de manzana](#) , [Quesillo de yogur](#) .

default watermark

Preparación:

Escogemos el molde para nuestro postre, en este caso rectangular de 22 x 12 x 5 cm, pincelamos con aceite todo el molde, vertemos el caramelo líquido y repartimos bien por todo el molde, reservamos.



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

En un cazo amplio echamos la nata, el queso crema y el azúcar. Removemos bien y cocinamos hasta que hierva. Retiramos del fuego y añadimos la cuajada disuelta en leche, mezclamos para que se disuelva completamente.





Vertemos la mezcla del queso en el molde, dejamos enfriar durante **al menos 2 horas** en la nevera.



Desmoldamos y servimos fresquito.

Consejo: Es preferible hacerlo de vÃspera para asegurarnos de que cuaje bien.

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.

Categorías

1. Postres
2. Postres sin horno
3. Quesos
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

agosto 30, 2019

Autor

admin

default watermark