



Pastel facilísimo de queso y yogur

Descripción

Esta receta se la dedico a Raquel, que me la ha pasado.
Me ha parecido facilísima, lo único es que mi tiempo de horno no corresponde con el de la receta, quizá porque ha perdido potencia.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 270 gr de queso de untar. He puesto una tarrina de Filadelfia.
- * 2 yogures tipo griego.
- * 2 huevos.
- * 30 gr de maicena.
- * 4 cucharadas soperas colmadas de azúcar. Podremos variar dependiendo de lo golosos que seamos.
- * Aceite de oliva para untar el molde.

Preparación:

Untamos el molde deseado. Yo he puesto uno de aluminio desechable. Y reservamos.
Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.



En una jarra en la que se pueda batir con batidora, mezclamos y batimos todos los ingredientes a la vez. Hasta que quede una crema homogénea. Batiremos al menos durante 5 minutos.

Vertemos todo ello en el molde y horneamos a 180 C, calor arriba y abajo, durante 30 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta, si vemos que no esta cuajado, lo meteremos otros 5 minutos mas en el horno.



Transcurrido el tiempo necesario, sacamos y dejamos enfriar.



Consejo: Como os he comentado el principio, mi horno ha debido perder potencia y he tenido el pastel 45 minutos. Si queremos una **receta light**, usaremos queso y yogures desnatados y menos azúcar. Casa muy bien con mermeladas de frutos rojos, frambuesa..

Categoría

1. Postres

Fecha de creación
febrero 19, 2016
Autor
admin

default watermark