

Receta de Pastel de Queso Fácil

08 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta receta de **Pastel de Queso**, es muy fácil de preparar y muy rico para tomarlo de postre en cualquier momento u ocasión.

Ingredientes

- Huevos (tres)
- Chocolate blanco (120grs)
- Queso en crema (120grs)
- Azúcar glas

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 170°
2. Separar las claras de las yemas y reservar
3. En una cacerola al fuego medio, deshacer el chocolate blanco y después echar la crema de queso y remover hasta que se mezcle bien
4. Añadir la yemas y remover
5. Batir bien las claras y añadir a la mezcla anterior lentamente
6. Engrasar un molde apto para horno y volcar la mezcla preparada
7. Poner al baño maría en una cacerola con agua y hornear a 170° unos quince minutos, bajar la temperatura a 160° y dejar otros quince minutos hasta que esté bien hecho
8. Meter al frigorífico para que se refresque, espolvorear con azúcar glas, desmoldar y.....buen provecho!!!