

Receta de Pastel de Queso Rápido

07 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este postre tan rico y además muy fácil de preparar, se trata de un **Pastel de Queso Rápido**, con el que sorprenderéis a vuestra familia, seguro que les encantará.

Ingredientes

- Nata (500ml)
- Leche entera (250ml)
- Queso en crema (300grs)
- Azúcar (250grs)
- Cuajada (dos sobres)
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. En una cacerola al fuego poner la nata y la leche a hervir a fuego medio
 2. Cuando comience a hervir, echar el azúcar, el queso y los sobres de cuajada y remover todo hasta que quede bien mezclado
 3. Retirar del fuego
 4. Poner el caramelo líquido bien repartido en un molde de vuestra elección
 5. Verter la mezcla en el molde y dejar enfriar a temperatura ambiente un rato
 6. Meter en el frigorífico y dejar entre seis u ocho horas para que quede bien cuajado
 7. Pasado el tiempo, desmoldar con cuidado y servir acompañado de nata montada , unos frutos secos o simplemente solo, de cualquier forma queda exquisito
 8. Servir fresquito y.....buen provecho!!!
-