

Receta de Pastel de Melocotón y Sobaos

16 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una riquísima receta de un **Pastel de Melocotón y Sobaos**, seguro que os va a gustar porque es fácil de preparar y resulta riquísimo para toda la familia.

Ingredientes

- Melocotón en almíbar (un bote grande)
- Gelatina de melocotón (un sobre)
- Nata líquida (600ml)
- Caramelo líquido
- Sobaos (un paquete)

Modo de Preparación

1. En un bol o una jarra, poner todo el almíbar de la lata de melocotón, el sobre de gelatina y la nata líquida y batir bien todo hasta que quede bien integrado todo
2. Caramelizar un molde y poner las rodajas de melocotón cortadas en abanico y del revés, para que cuando se desmolde queden bien
3. Volcar sobre el melocotón la mitad de la mezcla procurando que queden cubiertos los trozos y encima colocar una capa de sobaos
4. Volver a cubrir con el resto de la mezcla (los sobaos quedarán flotando)
5. Meter el molde en el frigorífico y cuando esté frío, darlo la vuelta para que el melocotón y el caramelo queden arriba
6. Servir fresquito y....buen provecho!!!