

Receta de Pastel de Queso con Nata

16 Jul 2016



Buenos días a tod@s, hoy que celebramos el día de la **Virgen del Carmen**, quiero felicitar a tod@s l@s seguidor@s que celebren su Onomástica y entre las cuales me encuentro, y para celebrarlo os dejo este rico postre de **Pastel de Queso con Nata**, queda un postre exquisito para toda la familia.

Ingredientes

- Leche evaporada (un bote)
- Leche entera (un vaso grande)
- Azúcar (cinco cucharadas soperas colmadas)
- Cuajada royal (dos sobres)
- Queso philadelphia (una tarrina)
- Chocolate líquido
- Nata montada (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner todos los ingredientes en un bol y mezclarlos con la batidora hasta que estén bien integrados
2. Volcar la masa en una cacerola y poner a fuego medio y calentarlo hasta que hierva
3. Remover con una cuchara de madera sin parar hasta que espese poco a poco
4. Humedecer una fuente de cristal y volcar la mezcla
5. Dejar enfriar en el frigorífico, mejor de un día para otro para que cuaje bien
6. Desmoldar en una fuente poniéndolo boca abajo
7. Servir decorado con chocolate líquido y nata montada a vuestro gusto y.....buen provecho!!!