

Receta de Pastel de Queso y Granadas con Melocotón

07 Dic 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre muy rico y suave, se trata de un **Pastel de Queso con Granadas y Melocotón**, es ideal para cualquier estación del año porque es fresquito y además lleva fruta y lácteos, seguro que os gustará y lo prepararéis en casa para toda la familia.

Ingredientes

- Yogur griego (400 grs)
- Queso de untar (250 grs)
- Nata para postres (100 ml)
- Melocotón en almíbar (una lata)
- Sobaos pequeños (un paquete)
- Canela, Clavo, Nuez Moscada y Jengibre molido
- Granada (dos cucharadas de granos)
- Menta (unas hojitas)

Modo de Preparación

1. Mezclar el yogur con el queso y la nata
2. Añadir una cucharada de canela y una pizca de cada una de las demás especias, reservar en el frigorífico
3. Picar los melocotones en trocitos pequeños
4. Partir los sobaos en trozos finos y forrar una fuente
5. Humedecer bien con el almíbar del melocotón y colocar unos trocitos de melocotón encima de los sobaos
6. Poner una capa fina de la crema preparada
7. Desmenuzar el resto de los sobaos y distribuirlos encima de la mezcla junto con más trocitos de melocotón
8. Cubrir con el resto de la crema y decorar con la granada y unas hojitas de menta
9. Guardar en el frigorífico hasta el momento de servirlo
10. Servir fresquito y...buen provecho!!!