

Receta de Pastel de Cuajada con Almendras

10 Mar 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre muy rico de **Pastel de Cuajada con Almendras**, es una receta muy dulce y sencilla de preparar que merece la pena probar alguna vez y seguro que repetiréis.

Ingredientes

- Nata líquida (500 ml)
- Leche condensada (150 ml)
- Leche entera (200 ml)
- Cuajada (dos sobres)
- Almendras fileteadas (200grs)

Modo de Preparación

1. Calentar en una cacerola al fuego la nata con la leche condensada
 2. Antes que empiece a hervir, disolver la cuajada en la leche y añadirla a la mezcla de nata y leche condensada sin parar de remover
 3. Echar las almendras laminadas y seguir removiendo, para que no se pegue, hasta que espese
 4. Retirar del fuego y volcar en uno o varios moldes
 5. Dejar enfriar a temperatura ambiente y después pasarlo al frigorífico hasta que esté bien frío
 6. Desmoldar y si queréis decorar con caramelo líquido y unas almendras laminadas
 7. Si el pastel no espesa lo suficiente, deshacer una cucharadita de maicena en un poco de leche y añadirlo durante la cocción
 8. Servir y....buen provecho!!!
-