

Receta de Pastel De Queso Con Frutas Confitadas

22 Abr 2014



Buenos días, para este primer fin de semana del mes de Agosto os dejo un postre muy rico que hará las delicias de los amantes de este tipo de dulces.

Ingredientes

- Requesón (medio kg)
- Frutas confitadas (cerezas o arándanos)
- Pasas de Corinto (50 gr.) Opcional
- Huevos (seis)
- Mantequilla (125grs)
- Maizena (50gr.)
- Yogur natural (uno)
- Yogur de limón (uno)
- Ralladura de un limón
- Azúcar (seis cucharadas)
- Ron

Modo de Preparación

1. Fundir la mantequilla a fuego suave
 2. Mezclarla con el requesón, la maicena, la ralladura de limón y el azúcar, batir todo muy bien
 3. Añadir los yogures, los huevos batidos, las pasas remojadas en un poco de ron y escurridas y la fruta cortada en trocitos
 4. Verter la mezcla en un molde previamente untado con mantequilla y espolvoreado con harina
 5. Meter al horno suave hasta que esté cuajado (de 45 a 60 minutos)
 6. Podéis cambiar la fruta confitada por puré de alguna fruta por ejemplo melocotón, pasándolo por la batidora y echándolo a la mezcla del pastel
 7. Dejar enfriar y decorar con mermelada a vuestro gusto
-