

Receta de Tarta De Cuajada Con Arándanos

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s los que seguís este Blog de RT, para este fin de semana os dejo una receta de Tarta de Cuajada con Arándanos, es muy fácil de preparar y está deliciosa. También con esta tarta quiero felicitar a nuestro editor Ricardo Fernández que celebra su cumpleaños el Domingo día 29.Â¡Â¡Â¡ Felicidades Ricardo!!! y que sigas deleitándonos con tus fotografías durante muchos años más.

Ingredientes

- Nata líquida (un litro)
- Leche entera (un vaso)
- Azúcar (medio vaso)
- Cuajada (tres sobres)
- Mermelada de arándanos

Modo de Preparación

1. Poner a cocer el litro de nata líquida
2. En un bol, mezclar la leche, el azúcar y los tres sobres de cuajada, mezclar bien con la batidora
3. Cuando la nata esté hirviendo, añadir la mezcla batida y dejar un rato cociendo sin parar de remover
4. En un recipiente de cristal mojado con agua fría y sin secar, volcar la masa y dejar enfriar
5. Calentar la mermelada de arándanos y echarlo por encima
6. 6. Dejar enfriar en el frigorífico unas horas y buen provecho!!!