
Receta de Tarta De Cuajada Y Miel

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este postre que es muy facilito de hacer y está muy rico, se trata de una tarta de cuajada con miel, aunque si no os gusta la miel podéis poner mermelada de cualquier sabor o caramelo líquido, resulta igual de buena.

Ingredientes

- Quesitos en porciones de El Caserío (8 quesitos)
- Leche entera o semidesnatada (1 litro)
- Huevos frescos (tres)
- Azúcar (ocho cucharadas)
- Cuajada (dos sobres)

Modo de Preparación

1. Del litro de leche apartar un vaso y en él deshacer los dos sobres de cuajada
2. En un bol poner los huevos, los quesitos y el azúcar y mezclar bien todo con la batidora
3. En una cacerola poner a hervir el resto de la leche y cuando esté hirviendo echar las cuajadas disueltas anteriormente, removiendo constantemente
4. Cuando empiece a hervir de nuevo, volcar la masa batida y no parar de mover para que quede bien mezclado
5. Calentar un poco de miel y ponerla en un recipiente de cristal, a continuación vocar la masa y dejar que se enfríe un poco, después meter al frigorífico sobre 24 horas
6. Si no queréis miel podéis poner caramelo líquido
7. Volcar en una fuente ylista para comer !!!!