POSTRE DE NATA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: GEMINIS 55

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1/2 lt-De Leche (500)
- 1/4 lt-De Nata Liquida (250)
- 2-Sobres de Cuajada
- 2-Huevos batidos
- Caramelo liquido
- 1-Tarrina de Queso Filadelfia (200 grmos.
- 10-Cucharadas de Azucar (Si lo quereis mas dulce añadis 12 cucharadas)
- 9o10-Recipientes Resistentes al calor,tipo, tarrinas de cuajada de barro para presentar el postre)

Preparación:

Paso 1

En un recipiente o bol, batimos los huevos , junto con el queso,la nata liquida,los sobres de cuajada, con la batidora o minipimer, y se reserva. A parte, ponemos la leche con las 10 o 12 cucharadas de azucar, en una tartera o cazo, al fuego, hasta que empiece a hervir. Cuando empiece a hervir añadimos lo que habiamos batido, bajamos el fuego,y removemos hasta que nos de la impresion de se nos ha cortado, es en ese momento, cuando se retira del fuego y se echando en los recipientes o tarrinas caramelizadas (echamos un chorrete de caramelo liquido en el fondo de las tarrinas). Una vez , echada la mezcla en las tarrinas , las dejamos enfriar un poco y a continuacion las metemos en la nevera a que cuajen (mejor hechas de un dia para otro). Cuando esten cuajadas se sacan de la nevera y se sirven. (Parece que no pero es un postre delicioso).