

Pastel queso

Gerichtart: Masas y Postres · Kategorie: Microondas · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Marisa

ZUTATEN

0

150 gr	Azúcar
100 gr	Frutos secos — variados y pelados
3	Galletas marías
4	Huevos
0,50 vaso/s	Leche
1	Limones
	Mantequilla
3 cucharada/s	Miel
300 gr	Queso Burgos

ZUBEREITUNG

Los tiempos de cocción corresponden a un horno microondas de 750 vatios.

Triturar las galletas. Batir los huevos con el azúcar, desmenuzar el queso y añadirlo, con la leche, la ralladura del limón y las galletas. Mezclar bien.

Untar un molde corona con mantequilla y poner en él la preparación anterior.

Hornear en el microondas 13-14 minutos (11-12 minutos si la potencia del microondas es de 1000-1300 vatios) y pinchar para comprobar que está cuajado. Esperar a que esté frío para desmoldarlo.

Rellenar el hueco central con los frutos secos. Calentar la miel unos segundos en el microondas, sin dejar que hierva, para que esté bien líquida y regar con ella los frutos secos.