

Cuajada melocotón en microondas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

50 gr Almendras

120 gr Azúcar

50 gr Harina repostería

3 Huevos

1,50 litro/s Leche

30 gr Mantequilla

350 gr Melocotones - o albaricoques en conserva

ELABORACIÓN

Colocar la mantequilla en un cuenco y meter al microondas durante 1 minuto.

Verter en un bol mayor y añadir la leche ,los huevos, el azúcar y la harina mezclando bien todos los ingredientes cada vez, antes de añadir el siguiente

Se obtendrá una crema lisa

Enmantequillar una fuente un poco honda o un molde de tartaleta que sean refractarios.

Colocar los albaricoques o melocotones sobre el fondo con la parte abombada hacia arriba.

Esparcir las almendras trituradas por encima y cubrir con la crema.

Cocer 8 minutos a un programa medio. parar Volver a poner el horno esta vez a la potencia mayor unos 4 minutos.

Servir tibio o frío.