

Pastel queso

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

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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.