

Tarta melocotón (microondas)

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

INGREDIENTES

0
1 kg Melocotones - en almíbar
2 vaso/s Leche
4 Bizcochos soletilla
6 Huevos
250 gr Azúcar
250 gr Almíbar - melocotón
1 cucharadita/s Licor melocotón
Caramelo líquido

ELABORACIÓN

Se baten bien todos los ingredientes con la batidora. En el fondo del molde se pone caramelo líquido y se vierte la mezcla. Se mete 10 minutos al microondas a máxima potencia. Aquí os pongo fotos de la tarta de queso al microondas, con los mismos ingredientes de la receta pero añadiéndole además unas 5/6 galletas.