Receta de Tarta De Cuajada Y Miel

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este postre que es muy facilito de hacer y está muy rico, se trata de una tarta de cuajada con miel, aunque si no os gusta la miel podéis poner mermelada de cualquier sabor o caramelo líquido, resulta igual de buena.

Ingredientes

- Quesitos en porciones de El Caserío (8 quesitos)
- Leche entera o semidesnatada (1 litro)
- Huevos frescos (tres)
- Azúcar (ocho cucharadas)
- Cuajada (dos sobres)

Modo de Preparación

1. Del litro de leche apartar un vaso y en él deshacer los dos sobres de cuajada
2. En un bol poner los huevos, los quesitos y el azúcar y mezclar bien todo con la batidora
3. En una cacerola poner a hervir el resto de la leche y cuando esté hirviendo echar las cuajadas disueltas anteriormente, removiendo constantemente
4. Cuando empiece a hervir de nuevo, volcar la masa batida y no parar de mover para que quede bien mezclado
5. Calentar un poco de miel y ponerla en un recipiente de cristal, a continuación vocar la masa y dejar que se enfríe un poco, después meter al frigorífico sobre 24 horas
6. Si no queréis miel podéis poner caramelo líquido
7. Volcar en una fuente y ....lista para comer !!!!