

Receta de Pastel de Queso Philadelphia

03 Ago 2019



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este rico postre que nos recomienda nuestra amiga y seguidora **Lucia Martínez**, nos dice que es muy fácil de preparar y que es un postre exquisito para cualquier ocasión, seguro que nos gustará este **Pastel de Queso Philadelphia**.

Ingredientes

- 75 gr. de galletas María redondas
- 30 gr. de mantequilla
- 350 gr. de nata
- 350 gr. de queso Philadelphia
- 40 gr. de azúcar
- 5 gr. de gelatina en polvo
- Mermelada y frutas del bosque (opcionales)

Modo de Preparación

1. Desmenuzar las galletas y añadir la mantequilla derretida
2. Trabajar la mezcla hasta obtener una pasta consistente
3. Colocarla en el fondo de un molde, con una altura de 1 cm. aproximadamente
4. Meterlo en el frigorífico durante unos 10 minutos
5. Mientras, poner en una cacerola la nata, el azúcar y el queso, cuando hierva, retirar del fuego y colar la mezcla, después añadir la gelatina
6. Volcar la mezcla resultante en el molde y dejarlo en el frigorífico unas horas antes de ser consumido
7. Si queréis, podéis decorar el pastel con mermelada y/o frutas del bosque
8. Servir fresquito y....buen provecho!!!