

Pastel de queso

Ingredientes

- 220 gr de azúcar
- La piel de medio limón (opcional)
- 250 gr de leche
- 250 gr de yogur
- 3 huevos grandes ó XL
- 500 gr de philadelphia
- 120 gr de harina de trigo
- Una cucharadita de esencia de vainilla



Preparación

1. Precalentamos el horno a 200°, antes de empezar a preparar los ingredientes.
2. Ponemos el vaso el azúcar y pulverizamos 10 seg/vel10 .
3. Echamos la piel del limón y repetimos 10seg/vel 10. Con la espátula bajamos el azúcar que haya podido quedar en las paredes del vaso o pegado en la base.
4. Ahora ponemos el resto de ingredientes por orden y mezclamos 2 min/vel 6.
5. Forramos un molde desmoldable con papel de horno. Yo siempre lo pongo entero para que no me pierda líquido, ni tener que ensuciar el molde.
6. Ponemos el pastel en el horno y bajamos la temperatura a 170° durante 50 min, o hasta que al clavar un palillo este nos salga limpio.
7. Decorar con azúcar glass, canela o mermelada al gusto.

Tiempo: 5 minutos + 50 de horno **Raciones:** 16 raciones

