

thermomix

Pastel rápido de queso al caramelo



INGREDIENTES:

- 500 g de nata
- 250 g de queso cremoso (tipo Philadelphia®)
- 130 g de azúcar
- 200 g de leche
- 2 sobres de cuajada
- 70-80 g de caramelo líquido
- 8-10 galletas tipo maria u otras (opcional)

PREPARACIÓN:

- Ponemos en el vaso la nata, el queso, el azúcar, la leche y la cuajada. Programamos 8 min./ 90º/ vel 3.
- Caramelizamos un molde de cake (de un 1,5 l de capacidad) y vertemos en el mismo el contenido del vaso. Colocamos las galletas en la superficie, dejamos enfriar y reservamos en el frigorífico un mínimo de 3-4 horas. Al desmoldarlo las galletas quedan en la base y el caramelo

arriba.

