

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:55
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pastel-de-queso-y-lim%C3%B3n-con-mermelada-de-ar%C3%A1ndanos.html>

Pastel de queso y limón con mermelada de arándanos

INGREDIENTES

- 4 yogures de limón
- 2 huevos
- 8 cucharadas soperas de azúcar
- 2 cucharadas de maicena
- 150 gramos de queso fresco
- mantequilla para untar el molde
- 1 tarro de mermelada de arándanos (o de frambuesa)

PREPARACIÓN

Batir bien todos los ingredientes excepto la mantequilla.

Untar un molde redondo para horno (tipo pyrex) con mantequilla.

Echar la mezcla en el molde e introducir en el horno durante unos 30 minutos a 180°C.

Pinchar de vez en cuando con una aguja de hacer punto para ver cómo va. Si está húmeda tiene que seguir en el horno.

Sacar del horno y dejar enfriar.

Cuando esté frío se unta con mucho cuidado con mermelada de arándano.