

TARTA DE CUAJADA

INGREDIENTES:

500 g de leche

500 g de nata líquida

120 g de azúcar (también puede ser con fructosa)

2 sobre de cuajada royal

PREPARACIÓN:

Se mete todo en el vaso y se programa 9 minutos en temperatura 100° y velocidad 4.

Cuando termine se puede poner en un molde de pudín o de flan y antes de echarlo poner sirope de lo que te guste.

Otra forma es echar en un molde y encima poner bizcochos de soletilla o galletas, de esta forma cuando lo desmoldas quedan de base los bizcochos.