

Pastís de formatge

Unes postres típiques molt fàcils de fer i molt bones. La recepta és d'una amiga de família, la Maria Fe, i el resultat és immillorable. Bon profit, culinaris!



Racions: 8

Taula d'ingredients:

200 formatge per untar

3 ou

100 g sucre blanc

50 g farina de blat de moro (maicena)

4 iogurt natural

8 formatget

50 g panses

rom

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Deixar les panses macerant en el rom una hora aproximadament PAS 2 / Posar en un bol la farina de blat de moro, el sucre, el formatge per untar, els iogurts, els formatgets i els ous. Batre amb el braç elèctric fins que quedi una massa líquida i homogènia PAS 3 / Abocar en un motlle rodó. Si és de silicona, no cal engrèixar, però si és metàl·lic, és recomanable fer-ho per evitar que s'enganxi. Sacsejar una mica el motlle per eliminar les bombolles d'aire PAS 4 / Escórrer les panses, passar-les per farina perquè no s'enfonsin i decorar per sobre el pastís

PAS 5 / Posar al forn a 200^o amb el ventilador, entre 20 i 25 minuts aproximadament, o fins que agafi una mica de color per sobre

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/past%C3%ADs-de-formatge>