



<https://www.mepillasquisando.com>



TARTA DE QUESO SIN HORNO



INGREDIENTES:

- 1/2 litro de nata.
- 16 quesitos.
- 3 sobres de cuajada.
- 6 cucharadas de azúcar.
- 1 litro de leche.

Con estas cantidades tenemos para 12 moldes individuales, o un solo molde común.

Forramos los moldes con trozos de bizcocho o machacados y los presionas un poco con la mano.

ELABORACIÓN:

Ponemos a hervir la leche, mezclamos la nata, los quesitos, la cuajada y el azúcar.

Lo batimos todo con la batidora eléctrica y le añadimos la leche hirviendo y lo ponemos al fuego durante un máximo de cinco minutos, se vas removiendo constantemente.

A continuación vamos rellenando los moldes con un cucharón, los dejamos que se enfríen y después al frigorífico.

<https://www.mepillasquisando.com>