



## PASTEL DE QUESO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 250 g de queso doble crema La Villita
- 6 huevos separados en yemas y claras
- 140 g de azúcar
- 60 g de Margarina sin sal La Villita
- 100 ml de leche
- 60 g de harina de trigo
- 20 g de almidón de maíz
- La ralladura de 1 limón
- 1 cucharadita de zumo de limón
- Una pizca de sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a preparar una receta que me llegó desde Japón. Es una verdadera delicia y lo mejor es que podemos usar ¡queso doble crema La Villita!

¡Manos a la obra!

Precalienta el horno a 200°. Engrasamos el molde con Margarina sin sal La Villita y enharinamos. Ponemos en el fondo papel vegetal. Este pastel se hace a baño maría por lo que debemos escoger un refractario en donde quepa nuestro molde de pastel.

Primero, separamos claras y yemas. Reservamos.

Batimos el queso doble crema y la Margarina sin sal La Villita, una vez que se mezclaron perfectamente añadimos el azúcar, las yemas y la leche. Al final de la mezcla ponemos la sal y la ralladura de limón.

Cernimos la harina con el almidón de maíz. Reservamos.

En un recipiente aparte colocamos las claras y batimos con un tenedor hasta que esponjen, después añadimos el zumo de limón. Batimos de nuevo y agregamos el resto del azúcar, debe quedar tipo merengue.

Unimos la primer mezcla y la de la harina, después poco a poco agregamos la mezcla de las claras. Debemos hacerlo despacio y con movimientos envolventes.

Ponemos la mezcla en el molde para pastel y a baño maría metemos en el horno a 200° durante 18 minutos, bajamos la temperatura a 160° y dejamos 15 minutos más. Apagamos el horno trascurrido este tiempo y dejamos media hora más adentro.

Desmoldamos y ¡listo! Puedes decorar con azúcar glas y frutas.