



PASTEL DE QUESO DOBLE CREMA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

INGREDIENTES

- 30 g de Margarina La Villita
- 350 g de Queso Chihuahua Menonita
- 80 ml de leche de vaca
- 1 lata de leche condensada
- 5 huevos
- 200 g de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180 ° C. Engrasa un molde para hornear pequeño.

Licúa el queso junto con la leche entera, leche condensada, huevos y azúcar hasta tener un licuado uniforme. Vierte dentro del molde.

Coloca el molde con el pastel dentro de un molde más grande y vierte agua tibia en el molde grande. Hornea a baño maría en la rejilla del centro del horno durante 50 min. o hasta que el centro se vea firme.

Retira del horno y refrigera durante 3 horas. ¡Listo!