MAGDALENAS DE QUESO Y NUECES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Pilarpv



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Estas magdalenas son muy fáciles y deliciosas ahora para estas fechas ademas no necesitan horno

Ingredientes para 3 personas :

- 100 g nueces
- 10 Bizcochos de soletilla
- 35 gr. de mantequilla
- 4 hojas de gelatina neutra
- Ralladura de naranja o limón
- -4 Cucharadas de leche desnatad4
- 4 cucharadas de Azúcar
- .- Canela molida.
- Nueces y azúcar para caramelizar

Preparación:

Paso 1

Se desmenuzan los bizcochos y se mezclan con las nueces picadas y con la mantequilla en pomada, se pone en el molde de las magdalenas (mejor que sea de silicona o metálica), apretamos bien y lo dejamos en la nevera. Ponemos a hidratar la gelatina en agua fría 5 minutos, mientras, se bate en la batidora el queso la ralladura de naranja, el azúcar y una pizca de canela. Calentamos la leche y añadimos la gelatina escurrida, se da unas vueltas y se añade a la mezcla del queso, se bate un poco y se añade a los moldes que teníamos en la nevera, se dejan 4 horas. Se pone en una sartén azúcar a caramelizar (yo no le pongo nada más), lo dejo a fuego medio hasta que va quedando líquido el caramelo y ahora es cuando se puede revolver, se le añaden nueces, se le dan unas vueltas hasta que se caramelicen y se sacan en papel de horno para que enfríen, luego se echan encima de las magdalenas (si te sobra caramelo lo puedes echar por encima). Ya están para comer, son deliciosas y fáciles de hacer.