

Creador: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 ml. de Leche
- 1 Cuajada
- 4 Quesitos en porciones
- 4 cucharadas de Azúcar
- 4 Bizcochos de soletilla
- Caramelo líquido

Preparación:

Paso 1

Hierve la leche y deja que se temple. Añade los quesitos, la cuajada y el azúcar y bate la mezcla. Trocea los bizcochos y échalos al tuntún. Mezcla bien y viértelo en un molde untado de caramelo. Mételo en la nevera al menos 4 horas, luego ya te lo puedes ventilar.