PASTEL CACAHUETE ROSA

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

Creador: Concepcion Garc **Recetizador:** Maria Angeles P

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Usar unos cacahuetes de calidad, la receta lo agradecerá. Servir con un poco de mermeladas roja.

Descripción:

Un homenaje a Rosa, una gran dama que conocí hace años...

Ingredientes para 8 personas :

- ½ vaso de azúcar
- 2 tarros de queso Philadelphia
- 1 yogurt natural
- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 yemas de huevo
- 150gr. De cacahuetes muy picaditos con la batidora
- 4 hojas de gelatina
- 1oo gr. galletas María
- 50gr. mantequilla mas dos cucharadas

Preparación:

Paso 1

Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla derretida. Cubrir con esta masa el fondo de un molde desmontable y guardar en la nevera.

Paso 2

Batir el azúcar, el queso, yogurt, 2 cucharadas de mantequilla, 4 yemas de huevo y los cacahuetes triturados.

Paso 3

Incorporar las hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría y mezclar bien.

Paso 4

Montar las cuatro claras de huevo a punto de nieve y mezclar con el resto de la masa con movimientos envolventes.

Paso 5

Volcar sobre la base de galletas y guardar en la nevera un par de horas hasta que solidifique.