

Dulce de queso camembert con frambuesas



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Sonia Campos



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de crema de queso camembert
- 500 ml de leche
- 3 huevos
- 6 cucharadas de azúcar
- Frambuesas
- Mantequilla
- Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Calentar la leche a fuego lento en un cazo amplio con el azúcar, Incorporar la crema de queso camembert y remover con una cuchara. Dejar cocer a fuego lento hasta que el queso se haya fundido. Retirar el cazo del fuego y dejar atemperar. En un cuenco amplio batir los huevos con las varillas, incorporar la leche y mezclar hasta conseguir una crema homogénea. Precaentar el horno a 200° C. Engrasar con mantequilla los moldes y rellenar con la mezcla. Hornear al baño maría 20-30 min. Sacar del horno y dejar atemperar. Coronar con las frambuesas y espolvorear con azúcar glas.