Tartitas de Cheddar

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** AnukaValencia



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 20 galletas María
- 25 g de mantequilla
- 500 ml de leche
- 2 sobres de cuajada
- 100 g de queso cheddar
- 100 g de azúcar
- 1 rama de canela

Preparación:

Paso 1

Muele, destroza, desmiga, reduce a polvo las galletas y mézclalas con la mantequilla fundida y cubre la base de las flaneras. Pon a cocer la leche con el queso cheddar, el azúcar, la cuajada y la rama de canela. Ve cocinando a fuego medio hasta que el queso se funda, removiendo de forma continua. Retira del fuego y deja templar. Cuando empiece a espesar, rellena los moldes y mételos en la nevera hasta que se solidifique.