# Pastel de mató

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

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- 400 g de mató (requesón)
- 75 g de azúcar
- 3 huevos
- 200 ml de leche evaporada
- Menta

## Preparación:

### Paso 1

Mezclamos todos los ingredientes con la batidora y añadimos menta picada al gusto. Engrasamos un molde con un poco de mantequilla y vertemos la preparación. Horneamos a 180ºC, con el horno precalentado, 30-40 minutos (hacer la prueba del palillo). Dejamos enfriar y desmoldamos.