Pastel de mató

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

Creador: Irene Delafú



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.