Pastel de Leche

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

Creador: Sara Barroso **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Sustituye el azúcar por sirope de chocolate y tendras un rico pastel de chocolate

Descripción:

Una manera rápida y diferente de preparar un delicioso postre.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 bote de Leche Condensada
- Leche
- 4 Huevos
- 4 cucharaditas de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Caramelizamos un molde de repostería.

Paso 2

En un bol ponemos el bote de leche condensada, la misma cantidad de leche (medimos con el bote), los 4 huevos y el azúcar. Batimos para que se mezcle bien.

Paso 3

Vertemos la mezcla en el molde caramelizado y lo introducimos dentro de la olla a presión, donde previamente habremos puesto un poco de agua. Más o menos que cubra la mitad del molde.

Paso 4

Tapamos la olla express y cocemos durante 7-8 minutos. Dejamos que la olla baje la presión y abrimos. Poner el pastel en la nevera para que se enfríe.