



Sorprendete con este rico postre

Descripción



is, entonces no te pierdas esta exquisita receta en
nino de Chile.

Sin duda uno de los postres más fáciles y sofisticados de

preparar son los Cheesecake, estos se preparan con una base de galletas molidas y en la mayoría de las ocasiones se pueden preparar en menos de una hora.

Si estás pensando en hacer una junta no dejes de preparar este exquisito Cheesecake de Plátano.

Ingredientes:

3/4 de taza de azúcar glass

1/3 taza de harina

1 pizca de sal

2 tazas de leche semi descremada

3 yemas de huevo

2 cucharadas de mantequilla

masa de galletas y mantequilla



Preparación

1. Mezclamos el azúcar con la harina y la sal. Añadimos la leche poco a poco, hasta dejarla integrada en la masa.
2. Cocinamos esta mezcla a fuego medio, removiendo continuamente hasta que la mezcla espese ligeramente.
3. Batimos las yemas y le añadimos una pequeña cantidad de la crema de leche. Vertemos la crema de yemas sobre el resto de la leche y volvemos a ponerla al fuego lento. Cocinamos unos minutos, sin dejar de remover, para que la crema espese.
4. Retiramos la crema del fuego y agregamos la mantequilla.
5. Ponemos la masa de galleta en un molde, distribuimos encima los plátanos en rodajas finas y cubrimos con la crema.
6. Horneamos la tarta a 175 grados durante 15 minutos. Una vez lista la tarta, la retiramos del horno y la dejamos enfriar. Después la pasamos al refrigerador, y está lista para servir.

Fecha de creación

junio 2016