

PASTÍS DE FORMATGE

Ingredients

(Per 8-10 persones)

1. - 4 iogurts naturals
2. - 1 terrina de formatge Filadèlfia
3. - 4 ous
4. - 4 cullerades de Maicena
5. - 9 cullerades de sucre
6. - 200 gr. de galetes tipus Maria
7. - 100 gr. de mantega



Elaboració

Triturem les galetes i les barregem amb la mantega desfeta fins que quedi feta una massa. Agafem un motlle desmuntable i el taquem de mantega per tot arreu. A continuació posem la massa que hem fet a la base del motlle.

Un cop fet això, agafem la resta dels ingredients i els passem per la batedora. Un cop estan ben batuts, els posem damunt de la massa del motlle.

Posem el motlle al forn calent 180° durant uns 30-40 minuts. Abans de treure'l punxem amb un escuradents i mirem que surti sec. Quan surti sec traiem el motlle del forn i el deixem refredar.

No traurem el pastís del motlle fins que no estigui fred, sinó es podria trencar.

Truc

Podem posar panses sense llavor un cop batuts tots els ingredients. No obrir el forn durant la cocció. El forn s'ha de posar en mode "coure", no en "gratinar".