

Será por recetas



Dulce de requesón

Recetas de postres, Recetas fáciles

 8 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 10/04/2012

Ingredientes

- 500 g de requesón
- 20 g de almendras peladas
- 70 de de cerezas confitadas
- 30 g de pasas
- 4 cucharadas de mantequilla
- 12 pizca de vainilla
- 30 g de naranja confitada
- 1 limón
- 2 huevos
- 8 cucharadas de azúcar

Elaboración

Primero envolver el requesón en un paño de tul y dejar en el frigorífico 24 horas antes de su preparación. Colocar en un plato, apoyado por los extremos, para que pueda gotear y escurrir toda el agua.

Seguidamente cuando el requesón este seco, mezclarlo con mantequilla (ablanda a temperatura ambiente), pasas, almendras trituradas, piel de limón rallada y frutas confitadas troceadas. Batir los huevos, añadirles azúcar e incorporarlos luego a la mezcla.

Forrar un cuenco con un paño de cocina limpio. Introducir la pasta y cubrir con otro paño. Dejar en la nevera durante 12 horas con un peso encima para que el requesón quede bien apretado.

Desmoldar el dulce, desechando el líquido, y decorar con cerezas y trozos de limón.



Autor receta de Dulce de requesón

Wasabi

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 10/04/2012