Receta de Tarta de Quesitos con Sobaos

16 Abr 2016

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de esta **Tarta de Quesitos con Sobaos,** es muy fácil de preparar y resulta un postre exquisito para toda la familia y para tod@s l@s amantes de este tipo de tartas, además no hay que poner el horno, así resulta más fácil y rápida.

Ingredientes

- Leche entera (800 ml)
- Sobaos (doce)
- Quesitos (ocho, pueden ser descremados si queréis)
- Cuajada (2 sobres)
- Azúcar (100 gr)
- Caramelo líquido
- Sobaos para la base (ocho o diez)

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner los 12 sobaos partidos en trozos
2. Añadir los quesitos, la cuajada, el azúcar y la leche y mezclar con la batidora hasta que quede bien mezclado
3. Ponerlo al fuego medio y remover con unas varillas hasta que rompa a hervir
4. Retirar del fuego y dejar reposar unos cinco minutos
5. Caramelizar un molde y con cuidado verter encima la masa preparada
6. Cortar los sobaos restantes por la mitad y colocar encima, aplastándolos un poco y rellenando bien los huecos
7. Tapar con film transparente y meter al frigorífico unas horas, mejor de un día para otro
8. Desmoldar en una fuente, servir y…..buen provecho!!!