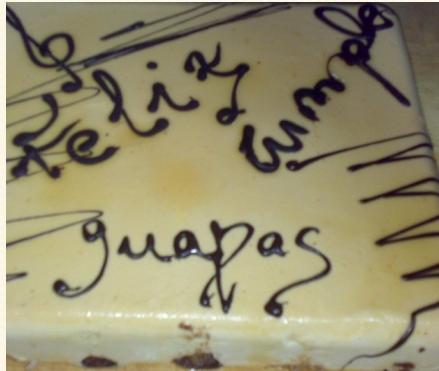


COCIÑA PARA EMANCIPIADOS

Tarta de queixo e cuallada

Ingredientes:

1 L. de nata
2 sobres de cuallada
125 grs. de azucre
350 grs. queixo de untar
1/2 L. de leite
Caramelo líquido
Biscoitos ou galletas



Elaboración:

1. Cubrir o molde de caramelo líquido.
2. Coller todos os ingredientes, menos os biscoitos, e batelos ata que quede unha crema sen grumos.
3. Poñer ó lume todo e remexer ata que ferva.
4. Botar sobre o molde caramelizado cun coador.
5. Cubrir cos biscoitos ou galletas.
6. Deixar no refrixerador alomenos 12 horas e logo servir.

Anotacións:

Se non temos Caramelo podemos facelo nos con auga e azucre:

1. Botar nunha tixola azucre e un pouco de limón.
2. Mover a tixola para ir caramelizando.
3. Botar auga quente pouco a pouco (media de auga por dúas de azucre).

ORGANIZA:



Comité Universitario
Campus Ourense

COLABORA:



Asociación cultural
As Ortigas

Utensilios:

Molde
Batedora
1 Cazo
Culler
Coador