

Pastís de formatge

Els Països Catalans

Pedro Jiménez

Ingredients

3 iogurts
3 ous
3 cullerades de midó de
blat de moro
10 cullerades de sucre
1 terrina de formatge
Philadelphia
2 terrines de mató
Melmelada de fruites del
bosc



Preparació

Barregeu tots els ingredients en un recipient i fiquen-los al forn al bany maria durant 45 minuts. Recordeu dues coses importants: que el forn estigui prèviament escalfat i que heu de bullir l'aigua abans perquè ja estigui a la temperatura adequada. Passat el temps de cocció, quan el pastís estigui fred, aboqueu-lo en una safata i poseu-hi melmelada per sobre. Per potenciar-ne el sabor, es recomana preparar-lo un dia abans de consumir-lo.

VI Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA
Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat
Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB
Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>