

Pastel de cerezas negras

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 60 '
- 6



Comentario nutricional

La cereza es una fruta de verano que destaca por su contenido en antocianos responsables de su color y que aportan propiedades antioxidantes.

Modo express

1. Deshuese las cerezas y resérvelas.
2. Para la masa de relleno, ponga la mitad de las cerezas con el queso, los huevos, el zumo de limón, el azúcar, y la maicena. Triture con el túrmix; reserve.
3. Forre la base y las paredes del molde con la masa quebrada, corte el sobrante y ponga la masa de relleno en su interior.
4. Ponga las cerezas por encima, introduzca el molde en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 60 minutos.
5. Desmolde en frío y sirva con nata montada.