

Pastel de queso y naranja

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20'
- 10'
- 6



Comentario nutricional

Para hacer que este plato sea más ligero en cuanto a su aporte de calorías, utilice mantequilla baja en grasa y yogur y queso fresco desnatados.

Modo express

1. Para elaborar la base, triture las galletas y mézclelas con la mantequilla amasando bien. Extienda la masa obtenida en el molde de aluminio y prénsela bien con la base de un vaso.
2. Ralle la piel de las naranjas y exprímalas. Disponga la ralladura, el zumo y el azúcar en la cubeta Chef Plus Induction y programe el menú A fuego lento a 98º durante 10 minutos. Retire la ralladura con una espumadera; añada la gelatina al almíbar obtenido y remueva durante 30 segundos más antes de cancelar
3. Mezcle el yogur con el queso y agregue poco a poco el almíbar templado batiendo bien. Vierta esta mezcla sobre la base y deje reposar en la nevera 4 horas hasta que cuaje..