



PASTEL DE QUESO Y DULCE DE LECHE DE FLICKER

La calidad celestial del pastel de queso y dulce de leche está fuera de toda calificación, especialmente si le gusta el delicioso sabor a caramelo. La leche acaramelada y el azúcar son muy deliciosos sin importar el idioma que se hable.



Ingredientes:

- ◆ 2 ½ tazas de migajas de galletas graham
- ◆ ¾ taza de mantequilla sin sal, derretida
- ◆ ¼ taza de azúcar morena clara, bien comprimida
- ◆ 3 paquetes de 8 onzas de queso crema
- ◆ ¾ taza de azúcar granulada
- ◆ ½ taza de crema agria
- ◆ 1 ½ cucharaditas de vainilla
- ◆ 3 huevos grandes
- ◆ ¾ taza de dulce de leche, leche quemada o salsa de caramelo para postres

(El dulce de leche o la salsa de caramelo se pueden encontrar en la sección de postres o de productos hispanos en la mayoría de los supermercados o tiendas de comestibles.)



Instrucciones de preparación:

1. Precaliente el horno a 300°.
2. En un recipiente mediano mezcle las migajas de galletas graham, la mantequilla y el azúcar morena. Compacte firmemente en el fondo y los lados de un molde desmontable de 9 pulgadas (3 pulgadas de profundidad). Separe.
3. Bata el queso crema y el azúcar granulada en un recipiente grande con una batidora eléctrica hasta que estén bien mezclados.
4. Añada la crema agria y la vainilla y mezcle bien.
5. Añada los huevos uno a la vez, batiendo después de añadir cada uno.
6. Vierta la mezcla en la corteza del pastel.
7. Hornee durante 1 hora 20 minutos o hasta que el centro esté casi firme. Voltee y deje que el pastel de queso permanezca en el horno durante una hora adicional. Saque el pastel de queso del horno y deje que se enfríe completamente.
8. Coloque el dulce de leche en un recipiente pequeño apto para microondas y caliente en alto durante 20 segundos. Extienda el dulce de leche sobre la superficie del pastel de queso. Refrigere durante por lo menos 4 horas.
9. Abra el molde y quite el borde. Rebane y sirva.

Rinde de 8 a 12 raciones.

RECORDATORIO PERSONAL: Pregunte a los padres si los niños son alérgicos a algún alimento.

