

64.- Pastís de formatge

<https://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pastisformatge.html>

Aquest pastís el feia la meva mare els diumenges a la tarda, quan anàvem quasi bé tota la família a berenar-sopar. Me'n he adonat que a la llibreteta que tinc a la cuina, vaig apuntar la recepta tres vegades en ocasions diferents. Totes tres són iguals i he decidit tornar a fer-la i posar-la aquí. És un pastís molt senzill de fer i queda molt bo.

Ingredients per a 4 persones

1 formatge Philadelphia de 200 g

4 ous grossos (70 g aprox.)

150 g de sucre

Una cullerada de cafè d'essència de vainilla

1 cullerada de cafè curulla de maizena

Una mica de farina

Una mica d'oli

Elaboració

Posar tots els ingredients al braç elèctric i barrejar-ho bé. Posar-ho en un recipient per anar al forn. Si és de vidre, cal posar-hi una mica d'oli i després farina per tal de que no s'enganxi.

Coure'l a 170°C durant 35 min. Comprovar si està ben cuit pel mig amb un escuradents. Si surt ben sec vol dir que està ben cuit. Si surt humit, cal coure'l una estoneta més.

Deixar-lo refredar. Veureu que es desinfla una mica però és normal. Es pot servir tal qual o bé donar-li la volta posant-lo en una altra plata. Així es veu més el color que agafa per baix. El podeu adornar amb gerds.