

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 3 bicchieri di latte intero
- 3 uova
- 3 bicchieri di zucchero
- 1/2 bicchiere di farina con lievito
- 1 piatto da dessert di formaggio
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 cucchiaini di margarina
- 1/2 bicchiere di farina gialla di mais
- 3 uova
- 2 cucchiaini di margarina
- 1 piatto piano da dessert di formaggio

PREPARAZIONE

- 1 In un frullatore mettere tutti gli ingredienti, eccetto il formaggio grattugiato, dopo avere frullato il tutto, mettere il formaggio e mescolare.

Mettere in una casseruola unta con burro, infarinata.

Preparare il forno a 150°, a forno caldo per 1/2 ora più o meno, in funzione del forno...

2 Si mangia fredda.