

RecetaKA

SAGARGALA

Ingredientes para 4 personas:

6 huevos / 130 g. de azúcar / 130 g de harina / 200 g de nata líquida / 10 hojas de gelatina / 1/4 l de zumo de limón / 1 cdita de sal / 1/2 kg. de queso fresco / 700 g de nata montada / 250 g de compota de manzana / 1/2 cdita de levadura química / Aromas de vainilla o limón / Almíbar (100 g agua y 50 g azúcar)



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS

Elaboración:

1. Precaentar el horno a 200º. Cocer las hojas de gelatina con 50 g de nata
2. Batir la sal, el queso, el zumo de limón y la nata líquida restante
3. Añadir la gelatina deshecha y poner la mezcla en el frigorífico unos 30 minutos
4. Batir los huevos, añadir azúcar y mezclar bien. Se pueden añadir unas gotas de aroma de limón o vainilla. Añadir la harina junto a la levadura tamizada. Mezclar hasta que quede una masa homogénea
5. Extender la masa en la bandeja del horno y hornear a 200ºC durante 10 min. Sacar y reservar el bizcocho
6. Poner el bizcocho en un molde rectangular y mojarlo con almíbar hecho con agua y azúcar
7. Distribuir la masa de queso por encima. Aplanarla con una lengua de goma y que quede lo más lisa posible
8. Meter en el congelador unos 10 minutos
9. Cuando esté bien fría, desmoldarla y cubrirla con compota de manzana

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños