

## Com cuinar un pastís de formatge?

### Ingredients:

- ✓ 2 terrines de formatge Philadelphia (200-300gr.)
- ✓ 3 ous
- ✓ 3 iogurts naturals
- ✓ 3 cullerades (grans) de farina
- ✓ 10 o 12 culleretes (petites) de sucre
- ✓ Un parell de galetes *Maria* o *Chiquilín*



- ◆ Ho posem al forn uns 30 minuts: veurem que el pastís es va torrant i va pujant. Punxem amb un escuradents i si surt net, ja el podem treure del forn sinó, el deixem uns minuts més.

### Elaboració:

- ◆ Primer de tot podem anar escalfant el forn a uns 150°.
- ◆ Posem tots els ingredients en un bol on després els puguem triturar bé.



- ◆ Deixeu refredar una mica abans de desemmotllar. Si voleu, per sobre li podeu posar una mica de melmelada de maduixa o del gust que més us agradi.

**Consell 1:** no espereu a que l'escuradents surti immaculat, perquè potser quedarà una mica massa eixut. Normalment una mica tendre i cremós queda més saborós.

**Consell 2:** Si us agraden, a mitja cocció, hi podeu posar pinyons, o fruits secs, o llàgrimes de xocolata...

- ◆ Untem un motlle (preferiblement d'uns 22 cm de diàmetre aproximadament) amb mantega i una mica de farina perquè el pastís no s'enganxi.



**Bon profit!**