



# *Vitaliahome*

para comer como en casa

Pastel sobaos y cuajada



# Pastel sobaos y cuajada

 30m + enfriar

## elaboración

1-Hacer el caramelo poniendo a fuego fuerte el azúcar disuelto en el agua hasta que se torne rubio. Verter en el fondo de los moldes elegidos.

2-Aparte, disolver un poco de la leche con el azúcar y la cuajada. Calentar el resto de la leche hasta que hierva, bajar el fuego y añadir la mezcla anterior de cuajada. Llevar a hervor sin dejar de remover constantemente hasta que se disuelva por completo. Si es necesario, introducir la batidora para que no se hagan grumos. Reservar.

3-Aparte, romper los sobaos, introducir en los moldes sobre el caramelo y verter la mezcla de cuajada encima. Remover con espátula para que queden trozos gruesos de sobao repartidos por todo el pastel. Enfriar un mínimo de 6 horas mínimo en la nevera.

4-Sacar de la nevera y desmoldar: cortar en tacos y servir con menta fresca y algún fruto seco o bien fruta de temporada.

## ingredientes (10 personas)

### Para el pastel

-350 g de sobaos, 1 l de leche, 3 sobres de cuajada y 100g de azúcar

### Para el caramelo

-120g de azúcar, un vasito de agua

### Además

-menta fresca, fruta fresca, frutos secos...

Accede a [todas nuestras recetas](#): 