

[Projectes](#)**Projectes: Pastís de Formatge**

Enviada per racuna el 12/Mai/2019 - 20:53

Després de tot un trimestre treballant els diferents grups d'aliments, les seves propietats i beneficis, i els seus llocs de procedència, tornem a posar-nos els davantals i, per començar la recta final del curs amb alegria i dolçor, hem decidit cuinar un pastís de formatge. Els ingredients són d'allò més comuns: galetes, mantega, llet, formatge en crema, melmelada, fruites del bosc i gelatina neutra. Es trituren les galetes fins a fer-les pols i les mesclem amb la mantega desfeta. Quan tenim la base ben lligada, l'estenem al motllo del pastís i la fem a la nevera fins a que tinguem el farcit... Posem la llet, la nata, el formatge i el sucre en una olla. Quan estigui a punt de bullir, afegirem la gelatina. Ho lliguem ben lligat i ho deixarem refredar. Posem la mescla a sobre de la base i l'haurem de deixar, almenys, dues hores a la nevera, per a que tot qualli. Quan passi aquest temps, cobrirem el pastís amb melmelada i maduixes... Després, només ens faltará gaudir d'aquest dolç amor! Vagi de gust!!!