



¡RECETAS DELICIOSAS!



CHEESECAKE PHILADELPHIA MILKA



INGREDIENTES

- 150 GR DE GALLETAS DIGESTIVE
- 75 GR DE CHOCOLATE MILKA
- 400 GR DE PHILADELPHIA
- 1 SOBRE DE CUAJADA ROYAL
- 50 GR DE MANTEQUILLA
- 250 ML NATA PARA MONTAR
- 325 ML DE LECHE ENTERA
- 175 GR DE AZÚCAR



ELABORACIÓN

- 1 Forrar el suelo de un molde desmontable con papel de hornear.
- 2 Triturar las galletas Digestive hasta convertirlas en polvo. Fundir la mantequilla y mezclar con la galleta. Forrar con esto el suelo del molde, apretando con una cuchara. Guardar el molde en el congelador.
- 3 Mezclar philadelphia, nata, leche, azúcar y cuajada y llevar lentamente a ebullición sin dejar de remover para que no se pegue. Separar un cucharón de la mezcla (125 gr) y poner en otro cazo con el chocolate Milka, para fundir ambos. Volcar el resto de la mezcla en el molde.
- 4 Repartir la mezcla de chocolate bien caliente sobre la superficie de la tarta, desde cierta altura para que se hunda en la base de queso.
- 5 Dejar que se enfríe un poco y luego meter a la nevera unas 2 o 3 horas, hasta que cuaje.

¡RECETAS DELICIOSAS!

CHEESECAKE PHILADELPHIA OREO



 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MIN



INGREDIENTES

BASE Y COBERTURA:

- 325 GR OREO CRUMBS:
175 GR PARA LA BASE
150 GR PARA LA COBERTURA
- 60 GR MANTEQUILLA
- (OPCIONAL): 1 PAQUETE
DE GALLETAS OREO
O MINI OREO

RELLENO:

- 400 GR PHILADELPHIA ORIGINAL
- 1 SOBRE (12GR) CUAJADA ROYAL
- 150 ML NATA PARA MONTAR
- 350 ML LECHE ENTERA
- 180 GR AZÚCAR



ELABORACIÓN

1 Base

Mezclar los Oreo crumbs con mantequilla derretida. Cubrir el molde formando una base homogénea. Enfriar 10 minutos en la nevera.

2 Relleno

Batir los ingredientes del relleno. Introducir al microondas 1 min a máx. potencia. Batir unos segundos y repetir estos pasos hasta que casi rompa a hervir. Rellenar el molde y refrigerar 3 o 4 horas, hasta que cuaje. *También se puede hacer al fuego.

3 Cobertura

Cubrir con los Oreo crumbs y alisar. Para una superficie homogénea, tritularlos previamente. Si se desea, se puede decorar con tapas de Oreo, galleta Oreo o mini Oreo.

¡RECETAS DELICIOSAS!

TARTA DE MILKA UNTABLE



INGREDIENTES

PARA 8 RACIONES (150 GR UD):

- 3 HUEVOS L
- 100 GR AZÚCAR
- 125 GR DE PHILADELPHIA REGULAR
- 125 ML DE ACEITE DE GIRASOL
- 225 GR DE HARINA DE REPOSTERÍA
- 1 SOBRE DE LEVADURA ROYAL (16 GR)
- 250 GR DE MILKA UNTABLE PARA LA MASA
- 250 GR DE MILKA UNTABLE PARA RELLENO Y COBERTURA



ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180° con ventilador.
- 2 Batir los huevos con el azúcar hasta que empiecen a blanquear
- 3 Añadir el queso philadelphia y el aceite y batir
- 4 Añadir la harina y la levadura y batir todo
- 5 Derretir 250 gr de Milka untable en el microondas. Lo calentamos en 2 o 3 intervalos de 20 sg hasta que esté fluido. También se puede fundir a baño María.
- 6 Poner la mezcla en un molde forrado con papel de horno o engrasado. Hornear aproximadamente 45 minutos.
- 7 Desmoldar sobre un papel de horno boca abajo y dejamos enfriar.
- 8 Cortamos en dos capas. Rellenamos con 125 gr de Milka untable sin calentar. Montamos la otra capa y cubrimos la superficie con los otros 125 gr de Milka untable.

¡RECETAS DELICIOSAS!

PIZZA CARBONARA



INGREDIENTES

- 50 G DE PHILADELPHIA
- 100 G DE EL CASERÍO QUESOS SUAVES
- 1 MASA DE PIZZA
- 30 ML DE LECHE O NATA
- 50 G DE BEICON EN TIRAS
- 10 G DE CHAMPIÑONES LAMINADOS



ELABORACIÓN

- 1 Encender el horno a 220°C.
- 2 Mezclar el Philadelphia con la leche o nata y cubrir con esto la masa de pizza.
- 3 Repartir el beicon, los champiñones y la cebolla y cubrir con El Caserío Quesos Suaves.
- 4 Hornear la pizza hasta que esté la masa dorada y el queso gratinado.

¡RECETAS DELICIOSAS!

SÁNDWICH DE JAMÓN YORK Y CANÓNIGOS



INGREDIENTES

- 80 G DE PHILADELPHIA
- 4 REBANADAS DE PAN
- 10 G DE BROTES VERDES
- 80 G DE PAVO, JAMÓN YORK, PALETA O SIMILAR
- PIMIENTA NEGRA



ELABORACIÓN

- 1 Untar Philadelphia sobre el pan.
- 2 Colocar encima los brotes verdes y sobre ellos el pavo o jamón.
- 3 Aderezar con un toque de pimienta.

¡RECETAS DELICIOSAS!