

# PASTÍS DE FORMATGE



## Ingredients

- 3 ous
- 250 g de formatge tipus Philadelphia
- 7 cullerades de sucre
- 3 cullerades de Maizena
- margarina per untar el motlle
- 2 iogurts naturals
- 1 iogurt de llimona (o 3 iogurts naturals i un raig de suc de llimona)



## Elaboració

Separa les clares dels rovells dels ous. Posa les clares en un bol i munta-les a punt de neu.

Barreja la resta dels ingredients i els rovells d'ou amb la batedora. Quan estigui ben barrejat, afegeix les clares que has muntat prèviament i barreja amb una espàtula.

Posa-ho en un motlle (que prèviament hauràs untat amb margarina) i al forn a 180° uns 35 minuts (fins que en punxar-lo amb un escuradents, aquest surti net).

Deixa-ho refredar una estona dins el forn.

Desemmotlla el pastís quan sigui ben fred. Si el poses unes hores a la nevera queda molt més bo.

**Opcional:** també li pots fer una base amb 150 g de galetes (Digestive o Maria), 100 g de mantega i una cullerada de sucre:

Tritura les galetes i barreja-les amb el sucre i la mantega fosa.

Col·loca la pasta resultant a la base d'un motlle i la cou al forn durant 5 minuts, a uns 180°. Deixa-ho refredar, aboca la massa del pastís sobre la base i cou-la al forn.