Pasteles de Queso con Almendras

Ingredientes

Agua frìa: 100 Ml.
Azúcar Glas: 40 g
Agua de Rosas: 1 chorrito
Leche: 100 Ml.
Jugo de Limón: 1 Chorrito
Mermelada de rosas y tomate: a gusto
Miel: 80 Ml.
Canela: 1 cdita.
Azucar: 80 g
Sésamo: 150 g
Gelatina: 2 Hojas
Harina: 250 g
Mantequilla: 100 g
Menta fresca: 1 manojo
Queso de Cabra: 250 g
Almendras Tostadas: 120 g

Preparación de la Receta

- Hidratar la *gelatina* en agua fría y derretir la *mantequilla* en una olla.
- Incorporar a la olla la *gelatina* ya escurrida, el queso de cabra cortado en trozos, la leche, el agua de rosas, el *jugo* de *limón* y la canela.
- Revolver bien para evitar que se queme
- Añadir el azúcar y un poco más de canela
- Combinar y volcar en un tazón
- Agregar la miel poco a poco.
- En otro tazón, mezclar bien la *harina* y la *menta* picada finamente
- Luego, cocinar en horno precalentado a 120°C durante 10 minutos.
- Mientras, rallar las almendras tostadas y luego triturarlas junto con el *sésamo*.
- En el primer tazón, verter la mezcla de *harina* y *menta*, más la de *sésamo* y almendras
- Revolver nuevamente.
- Colocar la preparación en los moldes y refrigerar por 2 horas.
- Desmoldar y servir junto con las almendras molidas, un poco de *sésamo*, la azúcar glas y la mermelada de rosas y *tomate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasteles-de-queso-con-almendras