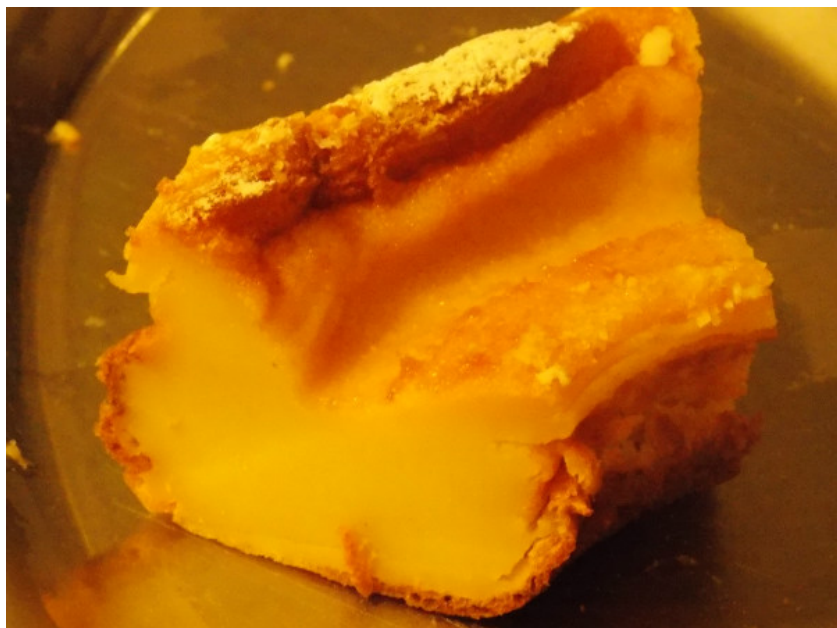


**Creador:** Begoña Castro



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

En el horno sube mucho, pero luego bajará, no asustaros.

## Descripción:

Más que un bizcocho parece una quesada...

## Ingredientes para 8 personas :

- 750 ml. de leche
- 225 gr. de azúcar
- 225 gr. de harina
- 5 huevos
- 45 gr. de mantequilla
- 1 rama de canela
- 1 pizca de sal
- para decorar de azúcar glass

## Preparación:

### Paso 1

Poner a hervir la leche con la canela a fuego medio.

### Paso 2

En un bol mezclar la harina, el azúcar y la sal. Añadir la mantequilla derretida y mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadir los huevos. Mezclar bien.

### Paso 3

Ir incorporando a la mezcla anterior la leche colada, poco a poco, para que no se corte. Mezclar bien.

### Paso 4

Engrasar un molde y verter la mezcla anterior. Meter en el horno, previamente precalentado a 180° durante 45

***min. Pinchar con un palillo, y si sale seco, está hecho.***