

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 1 Cuajada Central Lechera Asturiana
- 2 Huevos
- 2 moldes de cuajada de Harina
- 2 moldes de cuajada de Azúcar
- 4 moldes de cuajada de Leche
- 1 cucharadita de Canela
- Ralladura de limón
- 75g de Mantequilla

**Preparación:**

## Paso 1

Se ponen todos los ingredientes salvo la mantequilla en el baso de la batidora y se baten hasta conseguir una pasta suave y homogénea, reservamos. Se pone la mantequilla en el molde donde haremos la quesada y la acercamos a la entrada del horno, cuando se haya derretido la incorporamos a la mezcla anterior. Se vuelve a batir y se vierte sobre el molde. Hornear a 160-170 °C durante 25 minutos.