Quesada pasiega

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



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 ºC durante 25 minutos.