

# QUESADA PASIEGA DE YOGURT



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan a.Calderon **Recetizador:** Ana Marcos Mart



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 150 g. de Harina
- 250 g. de Azucar
- 100 g. de Mantequilla
- 1 Yogurt de limon
- 2 Huevos
- 500 ml. de Leche
- Ralladura de limon
- Canela molida

## Preparación:

### Paso 1

Precaentamos el horno a 180°C Untamos el molde con mantequilla. Ponemos todos los ingredientes en el vaso de la trituradora y batimos durante un minuto Volcamos la mezcla en el molde engrasado. Horneamos unos 55 minutos. la quesada tiende a subir, no pasa nada, luego se asienta perfectamente. Dejamos templar, y desmoldamos. se puede comer templada o a temperatura ambiente