QUESADA PASIEGA DE YOGURT

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

Creador: Juan a.Calderon **Recetizador:** mar27

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

Precalentamos el horno a 180ºc 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