

**Creador:** Silueta Bimbo **Recetizador:** Juan a.Calderon



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Descripción:

Una delicia de sabor.

## Ingredientes para 3 personas :

- 125g de Leche
- 90g de Azúcar
- 42g de Pan de molde integral Silueta
- 2 huevos
- 250g de Queso Fresco o Requesón
- Canela en rama
- Piel de limón
- Mantequilla
- Frutos Rojos

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos en un cazo al fuego la leche, le añadimos la mitad del azúcar, la canela y la piel de limón.

### Paso 2

Lo dejamos que de un hervor y luego lo tapamos con papel film para que infusione. Cuando temple la leche la colamos y se la añadimos al pan integral Silueta que previamente hemos picado un poco a cuchillo.

### Paso 3

En el vaso de la Thermomix colocamos los dos huevos con el resto del azúcar unos cinco minutos hasta que monte, utilizando el acople mariposa.

#### **Paso 4**

*Se le añade el queso fresco y se dejamos que se mezcle bien, por último añadimos el pan mojado con la leche y seguimos mezclando hasta conseguir la mezcla homogénea.*

#### **Paso 5**

*Untamos con mantequilla el molde que vayamos a utilizar para nuestras quesadas.*

#### **Paso 6**

*Vertemos la mezcla en los moldes y dejamos hornear unos 10 min (dependiendo del molde) hasta que se quede dorada la quesada.*