

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** Mari Nieves Gó



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.