



Quesada fácil con queso fresco

Descripción



Como os he prometido, en la otra receta de quesada ([Quesada](#)), he encontrado alguna con queso fresco y con requesón. Os presento la de queso fresco.

Os dejo otras recetas de quesada distintas: [Quesada de yogur y ciruelas pasas](#), [Quesada de paraguayo](#).

Esta vez también he puesto molde de aluminio desechable.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 300 ml de leche entera.
- 200 ml de leche evaporada.
- 150 gr de harina de trigo.
- 200 gr de azúcar.
- 150 gr de queso fresco. Vuestro favorito.
- 100 gr de mantequilla.
- 2 huevos.
- 1/4 de cucharada sopera de canela. La cantidad depende de vuestros gustos.
- Ralladura de 1/2 limón.

Preparación:

Untamos el molde con mantequilla, sin dejarnos ningún rincón. Reservamos.



Precalentamos el horno a 190°C calor arriba y abajo.

Echamos todos los ingredientes en un vaso batidor o jarra grande (lo puse en la jarra y lo tuve que cambiar a un bol grande), excepto la harina. Batimos con la batidora hasta que quede una mezcla homogénea.



default watermark

Vamos a añadiendo la harina, poco a poco, seguimos batiendo hasta que quede incorporada en la crema y sin grumos.



Vertemos en el molde, damos unos golpecitos con el molde en la encimera e introducimos en el horno, a 190°C, calor arriba y abajo, durante unos 45 minutos.



default watermark

Tiene que quedar totalmente cuajada y la parte de arriba dorada. Vamos comprobando de vez en cuando, si está cuajada, con un palito de brocheta.

Una vez cocida, sacamos del horno y dejamos templar o enfriar.

Para decorar podemos espolvorear con un poco de canela, azúcar.



Consejo: EstÃ¡ mÃ¡s rica hecha de vÃ¡spera. Si vemos que a media cocciÃ³n se nos quema por encima, cubrimos con papel de aluminio y listo. En casa nos gusta templada.

VisÃ¡tanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃ¡beteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

Etiquetas

1. azÃ³car
2. harina
3. huevo
4. leche entera
5. Postres
6. queso fresco
7. ralladura de limÃ³n
8. yogur natural

Fecha de creaciÃ³n

septiembre 29, 2017

Autor

admin

default watermark