

Quesada de paraguayos

Descripción

Esta receta es de Eva Arguiñano. La localicé el otro día y me pareció perfecta para estos calores. Es muy fácil de hacer y sobre todo de comer, porque se sirve fresquita.



Ingredientes: (Para seis o siete personas).

- * 4 paraguayos medianos.
- * 3 huevos.
- * 200 gr de azúcar.
- * 75 gr de harina.
- * 250 gr de queso mascarpone.
- * 1/2 cucharadita de postre de aroma de azahar. La receta original lleva aroma de coco.
- * Canela molida, a vuestro gusto.
- * Harina y mantequilla para untar el molde.

Preparación:

Pelamos los paraguayos, los troceamos, los ponemos en un vaso batidor y los trituramos con la batidora hasta que obtengamos un puré. Reservamos. Tamizamos la harina con ayuda de un colador y reservamos.

Untamos el molde elegido con mantequilla y espolvoreamos con harina. Reservamos. Yo elegí uno de aluminio desechable. Que no nos quede la quesada demasiado gruesa. Precalentamos el horno, calor arriba y abajo a 180°C.





En un
bol

ponemos los huevos, el azúcar y montamos con las varillas eléctricas, hasta que blanquee o triplique su tamaño. Añadimos el mascarpone y seguimos montando.

Incorporamos el puré de paraguayos, el aroma de azahar y la harina. Mezclamos bien con movimientos envolventes y suaves.



Vertemos esta mezcla en el molde y horneamos durante 30 minutos a 180°C.



Retiramos, dejamos que se temple, la metemos en la nevera para que enfríe. Antes de servirla, desmoldamos y espolvoreamos con canela (esto a vuestro gusto, se puede prescindir de ella).



Consejo: Es mejor hacerla de víspera. Estar  mas cuajada.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

julio 3, 2015

Autor

admin