

Quesada de yogur y ciruelas pasas

Descripción

Esta receta es de Eva Arguiñano. En muy fácil de hacer, y como casi siempre la he «tuneado» un poco, esta vez solo he sustituido los dátiles por ciruelas pasas.



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- * 1 yogur natural. Puede ser desnatado o entero.
- * 100 gr de azúcar.
- * 80 gr de harina.
- * 260 ml de leche. Entera o desnatada. Podéis sustituirla por bebida de almendras, de soja?
- * 30 gr de mantequilla.
- * 3 huevos.
- * 75 gr de queso de untar, tipo Filadelfia. O el que os guste.
- * Ralladura de 1/2 lima.
- * 6 ciruelas pasas. La receta original lleva dátiles.

Preparación:

Derretimos la mantequilla en el microondas y reservamos. Esta vez he escogido un molde de los de aluminio desechable, lo pincelamos con un chorrito de aceite de oliva y reservamos. Si el molde es de silicona no es necesario pincelar.



Deshuesamos las ciruelas y las trocemos en pedazos que no sean muy grandes y reservamos. Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

En un vaso batidor o en una jarra, batimos los huevos, el azúcar, la harina, el queso, la ralladura de lima, la leche y el yogur durante unos minutos hasta que quede una crema. Añadimos la mantequilla fundida y seguimos batiendo hasta que quede integrada.



Repartimos bien las ciruelas troceadas por la base del molde y vertemos la crema.



Introducimos en el horno, a 180°C, calor arriba y abajo, durante 45 minutos. Pasado el tiempo sacamos y pinchamos con un palo de brocheta, si sale limpio nuestra cuajada estará lista, de lo contrario dejaremos en el horno otros 5 minutos.

Y ya tenemos el postre, fácil y rápido.

Consejo: Yo he sustituido los dátiles por ciruelas, pero podeis poner la fruta seca que mas os guste. Se puede comer fría o templada. Es mejor hacerla de víspera. Y si queréis la podeis decorar con canela.



Categoría

1. Postres

Fecha de creación

noviembre 6, 2015

Autor

admin