



Quesadilla super fácil

Descripción

default watermark



Presentamos un postre facilísimo, rápido de hacer **y apto para celiacos** puesto que no tiene gluten.

Ingredientes: (Para ocho personas según tamaño moldes).

- 3 yogures naturales.
- 2 medidas de yogur de azúcar.
- 2 medidas de yogur de leche entera.
- 3 huevos medianos.

- 3 quesitos.
- 100 gr de mantequilla. Más la necesaria para untar los moldes.
- 150 gr de membrillo para decorar. Opcional.
- 50 ml de agua.
- Hojas de menta para decorar. Opcional.

Preparación:

Escogemos los moldes individuales, los que nos gusten, que no sean demasiado grandes. Untamos con mantequilla todos los moldes y reservamos.

default watermark



Fundimos los 100 gr de mantequilla y reservamos.

En una jarra amplia echamos los yogures, los quesitos, el azúcar, los huevos y la leche. Batimos todo bien con la batidora eléctrica, incorporamos la mantequilla fundida, trituramos un poco más.



Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo.

Vertemos la mezcla en los moldes untados de mantequilla, los colocamos en una bandeja de horno y horneamos a 180Â°C, calor arriba y abajo durante 25-30 minutos.



Fundimos el membrillo en un cazo con el agua y vertemos sobre las quesadillas a modo de adorno (opcional). Ponemos también unas hojas de menta y servimos.

Se puede servir templada.



Consejo: Se pueden hacer las quesadillas la vÃspera, la decoraciÃ³n la dejaremos para justo antes de servir. **No llenaremos los moldes hasta el borde porque en el horno se desborda**, como me ha pasado a mÃ.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Huevos
2. Postres
3. Quesos

Fecha de creación

diciembre 14, 2018

Autor

admin

default watermark