

Quesada

Descripción

Esta receta me la ha pasado Loli. Aunque ando investigando otras recetas de quesada que lleve otro tipo de queso que no sean quesitos. Así que posiblemente cuelgue alguna otra. He utilizado dos moldes de aluminio desechables, pero se puede hacer una sola quesada y si lo preferís en una fuente de horno también, previamente untada de mantequilla. Si la queremos mas pequeña, pondremos la mitad de los ingredientes.



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- * 6 huevos.
- * 7 quesitos.
- * 2 yogures naturales.
- * 400 ml de leche evaporada. La receta original lleva nata.
- * 2 medidas de yogur de harina.
- * 3 medidas de yogur de azúcar.
- * 4 medidas de yogur de leche.
- * Ralladura de limón, a vuestro gusto. Y mantequilla para untar los moldes.

Preparación:

Precalentamos el horno a 200°C calor arriba y abajo. Untamos los moldes con mantequilla.

En un bol grande, vamos batiendo y mezclando los ingredientes poco a poco. Primero los huevos, después añadimos los quesitos y seguimos batiendo.



Cuando tengamos todo batido, añadimos el azúcar y la ralladura de limón. Seguimos con la batidora, echamos los yogures, la leche evaporada, la leche y lo último en echar es la harina, que la vertemos poco a poco, tarda en incorporarse a la masa. Y todo esto sin dejar de batir con la batidora. Tenemos que procurar que quede una masa homogénea y sin grumos.



Cuando tengamos todo batido lo vertemos en los moldes. Metemos en el horno a 200 C calor arriba y abajo, durante 30 minutos.



No dir is que es una receta difícil de hacer y los resultados son dignos del mejor restaurante.

default watermark

Consejo: En la receta original me ponía que para que no se nos queme la superficie de las quesadas, pondremos por encima papel de aluminio durante la cocción. Pero a mi no me ha hecho falta ponerlo, sino al contrario en el último minuto de cocción las gratin  para que se doraran un poco.



Categoría

1. Uncategorized

Etiquetas

1. azúcar
2. harina
3. huevo
4. leche
5. leche evaporada
6. Postres
7. quesitos
8. ralladura de limón
9. yogur natural

Fecha de creación

febrero 27, 2015

Autor

admin

default watermark