Receta de Quesada Casera Fácil

10 Oct 2015

Buenos días a tod@s, para este fin de semana y aprovechando que ayer se celebró el día mundial del huevo, os dejo una receta muy fácil de preparar, se trata de la **Quesada** que es un postre típico de Cantabria, es dulce y cremoso y resulta muy rico en desayunos o como postre después de una buena comida.

Ingredientes

- Huevos (dos)
- Azúcar (180grs)
- Harina (150grs)
- Yogur de limón (uno)
- Ralladura de un limón
- Leche entera o semi (500ml)
- Canela en polvo (cinco cucharadas)
- Mantequilla para untar el molde

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 170º
2. Engrasar con mantequilla un molde adecuada para horno
3. En un bol poner los huevos, el azúcar y la ralladura de limón, batir bien todo
4. Añadir la harina poco a poco sin dejar de batir, añadir el yogur de limón
5. Verter poco a poco la leche en la mezcla sin dejar de batir
6. Después agregar la canela y mezclar todo
7. Volcar toda la mezcla en el molde o fuente e introducirlo al horno precalentado durante unos 40/50 minutos
8. Dejar que se enfríe y la tendremos lista para tomar y.....buen provecho!!!