Receta de Pastel De Quesada Pasiega

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para comenzar este mes de Mayo y como estamos de fiesta, os dejo esta receta de pastel de quesada que está delicioso y seguro que os gustará, además es muy fácil de preparar.

Ingredientes

- Huevos frescos (dos)
- Harina (150grs)
- Leche condensada (300grs)
- Leche entera (250ml.)
- Azúcar (120grs)
- Mantequilla (100grs)
- Yogur de limón (uno)
- Ralladura de un limón
- Zumo de medio limón
- Canela (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 Grados
2. En un bol, colocar todos los Ingredientes:
3. Batir bien todo con la batidora
4. Untar un molde con mantequilla o aceite y espolvorear con harina
5. Verter toda la masa en el molde y meter al horno durante media hora aproximadamente