

Quesada por Federica Barbanelli



Ingredientes

Azúcar: 350 grs

Huevos: 5 Unidades

Leche: 2 Litros

Mantequilla: 100 grs

Canela: c/n

Harina: 250 grs

Limón para su ralladura: 1 Unidad

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Echar cuajo natural en la leche y esperar 2 horas aproximadamente, luego retirar el suero .
- Añadir la azúcar, los huevos y remover.
- Echar *mantequilla* derretida, la *harina*, la canela, la sal y la ralladura del *limón* y remover con las manos.
- Poner en un molde de horno a 20 °C y hornear durante 35 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/quesada-por-federica-barbanelli>