Quesada por Federica Barbanelli



Ingredientes

Azucar: 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 ºC y hornear durante 35 minutos.

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