

Quesada



Ingredientes

Azúcar: 400 Gramos

Harina: 200 Gramos

Limón, para su ralladura: 1 Unidad

Hojas de menta: c/n

Yogurt Natural: 3 Cucharadas

Huevos: 2 Unidades

Leche: 1 Litro

Mantequilla: 100 Gramos

Frambuesas: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla, calentar la leche con el yogurt.
 - Cuando la leche se corte, retirar del fuego y añadir el resto de los ingredientes.
 - Batir bien todo con batidora eléctrica
 - Untar 1 molde con *mantequilla* y volcar la preparación en el mismo.
 - Colocar la quesada en el horno a 190 °C, con calor arriba y abajo, y cocinar durante 1 hora.
 - Retirar y servir en un plato
 - Por último, decorar con unas hojas de *menta* y frambuesas.
-
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
 - Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para la ralladura de limón

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* brillante.