



Quesada

Ingredientes

- 1/4 kg. de queso fresco
- 125 ml. de nata líquida
- 150 g. de azúcar
- 3 huevos
- 30 gr. de mantequilla
- un limón
- 100 gr. de miga de pan y canela.

Preparación

Mientras se remoja la miga de pan con un chorrito de agua, fundir la mantequilla metiendo al microondas un bol con ella .

Triturar la miga con la nata, el queso, los huevos batidos, el azúcar, la mantequilla fundida, 1 cucharada de zumo limón y la piel rallada de 1/2 limón .

Remover hasta conseguir una pasta homogénea .

Engrasar con mantequilla un molde adecuado, vertir en él la mezcla hecha (la altura de la mezcla en el molde debe ser de unos 2 cm) e introducirla en el microondas durante 3' ,cambiar la posición del molde y darle 3' mas .

Reducir la potencia del horno al 70% y dejarlo otros 7' .

Espolvorear con canela y dejar enfriar antes de desmoldar la quesada .

.