

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Quesada pasiega

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 250 gr. de queso mascarpone
- 500 ml. de leche
- 2 huevos grandes
- 270 gr. de azúcar
- Ralladura de limón
- 1 cucharadita de canela
- 100 gr. de mantequilla derretida
- 150 gr. de harina

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°, calor arriba y abajo.
2. Batir en el bol con la montadora a velocidad 6, el azúcar, los huevos y la leche, bien batidos hasta que el azúcar se disuelva.
3. Añade la ralladura de limón, la canela y el queso mascarpone (opcional de burgos).
4. Tritura todo junto, hasta que quede todo bien integrado.
5. Añade la mantequilla derretida en el microondas, unos 10 segundos y mezcla.
6. Incorpora a la mezcla anterior la harina y bate, para que vuelva todo a integrarse.
7. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado con mantequilla y espolvorea con un poco de harina.
8. Mete el molde en el horno, unos 50 minutos.
9. Probar introduciendo un palillo, cuando salga limpio la quesada estará hecha.
10. Deja enfriar.