

Quesada Pasiega



INGREDIENTES para 25 unidades aprox

- 150 g de harina de repostería
- 250 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 1 yogur natural
- 2 huevos
- 500 g de leche entera
- La piel de un limón pequeño
- ¼ de canela molida

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180°.
2. Cubra con dos tiras cruzadas de papel de horno el fondo y las paredes de un molde rectangular de 22x22 cms.
3. Ponga todos los ingredientes en el vaso y mezcle 1min/vel 6. Vierta la mezcla en el molde preparado y hornee durante 1 hora. Pinche con un palo de brocheta para comprobar que esté bien cuajada, sino deje unos minutos más.

**** Un truco: Puedes untar un molde de pirex de 40*25 con mantequilla y después espolvorear harina y doblar la receta. En la nevera se conserva bien unos días. Al servir se puede espolvorear un poco más de canela por encima.**

VORWERK

thermomix