

Quesada

Tipo de plato: Masas y Postres · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Marisa

INGREDIENTES

0

1 Yogur — natural

1 vaso/s Nata — líquida

2 vaso/s Leche

1 vaso/s Azúcar

1 vaso/s Harina repostería

3 Quesitos

Azúcar glass — para espolvorear

Canela molida — para espolvorear

ELABORACIÓN

Poner los huevos y el azúcar en el vaso. Programar 1 minuto a 50 grados y velocidad 3.

Agregar el resto de los ingredientes y mezclar 20 segundos a velocidad 5.

Untar de mantequilla y harina un molde redondo. Volcar la mezcla en el molde, espolvorear de azúcar y canela e introducir en el horno, precalentado, a 180 grados, durante media hora (Comprobar grado de cocción pinchando con una aguja).

La persona que la dio en el foro de Mundorecetas, no utilizaba la Thermomix. Batía, con batidora, todos los ingredientes, volcaba en el molde y horneaba a 200 grados. Además, utilizaba más azúcar. yo la he modificado y adaptado a la Thermomix. Sale muy cremosa.