

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:57  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/quesada-c%c3%a1ntabra.html>

---

## Quesada cántabra

### INGREDIENTES

- 250 grs de queso fresco (tipo Burgos)
- 250 grs de azúcar
- 200 cc de leche
- 3 huevos
- 1 tazón de miga de pan
- la ralladura de un limón
- 25 grs de mantequilla

### PREPARACIÓN

Triturar el queso con el azúcar, la leche, los huevos, la miga de pan, la ralladura del limón y la mantequilla.

Verter la mezcla en una fuente de horno, de manera que quede con la altura a medio dedo.

Cuajar la mezcla al horno fuerte durante media hora

Retirla cuando esté dorada