

QUESADA CON THERMOMIX

Ingredientes:

4 huevos. 3 quesitos (por ejemplo El Caserío o similar)

200 gr. de nata. 1 yogurt natural

140 gr. de azúcar

150 gr. de harina

450 gr. de leche (esta es la receta original) yo le pongo bastante menos, alrededor de 150, podéis probar de las dos formas.

1 sobre de levadura royal.

Preparación:

Poner los huevos en el vaso, añadir el azúcar y programar un minuto, temperatura 50, velocidad 3.

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

Untar mantequilla y harina (como siempre) un molde.

Meterlo en el horno precalentado a 180° hasta que este hecho (30 minutos aproximadamente).