

QUESADA PASIEGA

INGREDIENTES

1 Vaso de los de agua de azúcar

1 Vaso de los de agua harina

2 Vasos de los de agua leche

3 Huevos

180 gms. De mantequilla (se puede poner algo menos sí se quiere)

PREPARACIÓN:

Se ponen todos los ingredientes menos la mantequilla en el Thermomix y se bate a velocidad 4, 6 segundos.

Mientras tanto se pone la mantequilla a derretir en el molde que se va a meter al horno, echar al vaso junto con los demás ingredientes y volver a batir a velocidad 4.

Poner en el molde y espolvorear por encima con azúcar y canela.

Meter el molde en el horno precalentado y a 180° de temperatura 45' aproximadamente. (Tiene que quedar doradita