

QUESADA

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 3 quesitos
- 1 yogurt
- 140 g de azúcar
- 150 g de harina
- 200 g de leche
- 1 sobre de levadura ROYAL (16 gr)

PREPARACIÓN:

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 un molde con mantequilla. Volcar la mezcla e introducir en el horno, precalentado, a 180 grados durante 30 minutos. Para comprobar que está cocida, pinchar con una aguja.

Mientras se cuece sube, pero luego, al enfriarse, queda finita.

Para aligerarla, yo utilizo quesitos y yogures desnatados. La leche semi descremada y en lugar de azúcar, fructosa.

Como ésta endulza el doble, sólo pongo 75 - 80 g de fructosa.

Queda una maravillosa "Quesada Pasiega" y es muy fácil