

QUESADA PASIEGA

Buenos días a todos y todas

Nos encontramos en las puertas del fin de semana y que mejor momento para juntarnos en la cocina y hornear algún postre que haga las delicias de la familia.

Hoy os mostraré una receta que hemos hecho en casa este fin de semana y que nos ha permitido, además, aprovechar productos.

INGREDIENTES:

- **750 gr. Queso fresco tipo Burgos**
- **100 gr. Mantequilla**
- **3 Huevos**
- **120 gr. Harina Integral**
- **200 gr. Panela**
- **1 Cucharadita de canela en polvo**
- **Ralladura de limón**
- **1 Pizca de Sal**

En mi caso, los 750 gr. de queso fresco ha sido una suma de queso fresco y yogur natural para aprovecharlos por su fecha de caducidad. El resultado ha sido igualmente apetitoso.

Para elaborar la quesada, primeramente, en un cuenco aplastamos el queso fresco hasta convertirlo en una pasta. Una vez obtenida esta pasta, añadimos la ralladura de limón y la canela en polvo y mezclamos bien.

En otro bol batimos los huevos con el azúcar y la mantequilla, que previamente habremos derretido, y lo batiremos hasta que consigamos que la mezcla espese y adquiera un color claro.

Cuando hayamos obtenido el punto en la mezcla, incorporamos y mezclamos bien, la masa del queso. Seguidamente añadimos la harina y la pizca de sal.

Echamos la mezcla en un molde engrasado, preferiblemente escogeremos un molde con base ancha y baja, lo ideal es que la quesada no exceda demasiado de los 3 cm. de altura.

Metemos en el horno, previamente calentado a 180°C, durante 40 minutos.

Este postre se puede comer templado o frío, sobre gustos...

Bueno familias, aquí os dejo el reto semanal esperando que disfrutéis elaborándolo, y por supuesto COMIÉNDOLO!!!