

TÍTULO DE LA RECETA: La Quesada de Antía.

Autor/a de la receta: Mi padre (Jesús).

Tiempo de realización aproximado: 30 minutos para preparar la masa y 50 minutos de hornear.

Ingredientes:

- 1000 gr de queso fresco.
- 160 gr de harina de trigo.
- 125 gr de mantequilla.
- 250 gr de azúcar.
- 4 huevos.
- 1 pizca de sal (cucharadita pequeña).
- 2 cucharaditas de canela (de café).
- La ralladura de la cascara de un limón.

Pasos de la receta:

Paso 1: Deshacemos el queso fresco en un bol con un tenedor hasta que quede casi como una pasta.

Paso 2: Añadimos la canela

Paso 3: Añadimos la ralladura del limón y mezclamos todo muy bien. Esta mezcla la reservamos para más tarde

Paso 4: En un bol cascamos los 4 huevos y los batimos.

Paso 5: Añadimos el azúcar.

Paso 6: Añadimos la mantequilla un poco derretida para que se mezclen bien los ingredientes.

Paso 7: Esta mezcla la añadimos a la anterior que habíamos reservado y mezclamos todos los ingredientes en un bol grande donde quepa bien todo.

Paso 8: Cuando esté todo bien mezclado añadimos el harina y la sal y volvemos a mezclar todo hasta que quede una masa uniforme.

Paso 9: Cogemos el molde y lo untamos bien con mantequilla para que no se pegue. Añadimos toda la masa.

Paso 10: Ponemos el horno para que caliente a 180 grados, cuando esté caliente metemos la masa de la quesada durante 50 minutos.

Paso 11: Dejamos enfriar y reposar y ya está lista para comerla. ¡RIQUÍSIMA!

C.R.A. VILLAQUILAMBRE

Indicad tanto pasos como lleve la receta.

Acompañar de unas tres fotos en las que se les vea cocinando/diferentes pasos y una con el resultado final.
Adjuntarlas en el correo. NO introducir en el Word.

Pasos a seguir para guardar el documento:

- Pulsar: "archivo", guardar como (Proyecto de nombre del niño), pulsar en el escritorio para que lo localicen rápido.

















