

QUESADA PASIEGA – Dessert espagnol

Ingrédients :



2



3



225

grammes



non

traité



250

grammes



75

centilitres



125

et un peu

pour le moule



une cuillère à café

Ustensiles :



Faire fondre le beurre dans un petit saladier et le laisser refroidir.

Prélever le zeste du citron et le couper en petits morceaux avec des ciseaux propres.

Battre les œufs en omelette dans le grand saladier. Ajouter le sucre, les 2 yaourts, la cannelle, le zeste de citron et le beurre refroidi. Bien mélanger entre chaque ingrédient.

Ajouter la farine petit à petit. Bien mélanger à chaque fois.

Verser le lait doucement et en mélangeant régulièrement pour obtenir une pâte lisse et homogène. Verser la préparation dans le moule à manqué beurré.

Cuire 1 heure environ dans un four préchauffé à 180 degrés.