

Quesada pasiega (S.Gluten/S.Lactosa)

Ingredientes:

- 750ml de *Leche S.Lactosa (Arroz/Soja)*
- 150gr de *Margarina Vegetal*
- 230gr de *Harina de Repostería S.Gluten (Adpan)*
- 350gr de *Azúcar*
- 3 *Huevos "L"*
- 2 cditas de *Cuajo Líquido*
- Ralladura de 1 *Limón* (o 1 cedita de *Aroma de Limón*)
- 1 pellizco de *Sal*
- *Canela en Polvo*



Proceso:

1. **6h antes (o la noche anterior):** templamos la leche y le echamos las dos cucharaditas de cuajo. Lo tapamos y lo dejamos reposando unas 5-6 horas.
2. Cuando decidamos hacer la receta, ponemos el horno a precalentar a 220°C con calor arriba y abajo.
3. En un bol batimos los huevos con el azúcar (o el edulcorante en polvo) y movemos bien.
4. Después, le agregamos la margarina derretida, la ralladura de limón, la leche que habíamos dejado reposando (durante 6h) y una pizca de sal. Volvemos a remover todo bien.
5. Ahora, con ayuda de un colador vamos tamizando la harina encima. Mezclando continuamente con las varillas manuales.
6. Finalmente, engrasamos un molde, vertemos la masa (líquida) y espolvoreamos con canela.
7. Lo metemos al horno a 200°C durante 40-45min (depende del horno). *"Si veis que se os dora mucho, podéis cubrirlo con un papel de Albal y así, no se os quemará la superficie. Tened en cuenta que la quesada durante el horneado, sube y al sacarlo vuelve a su estado normal"*.
8. Sacamos del horno, lo dejamos enfriar y lo desmoldamos. ON EGIN!

