

Cantabria

Tempo



1h 10'

Rácions



10

Apta para



Nenos

Alérxenos



Cereais
con glute



Ovos



Lácteos

Alternativas



Sen glute

Queixada con iogur

Ingredientes

50 g de manteiga

125 g de iogur natural tipo grego (1 terrina)

2 ovos

180 g de azucre

Sal

500 ml de leite gordo

A reladura dun limón

O zume de 1/2 limón

150 g de fariña triga

Canela en po

*A versión tradicional da queixada
chámase «queixada pasiega», pois
é orixinal dos Vales Pasiegos*

Elaboración

1. Quitamos a manteiga da neveira 30 minutos antes de empezar a cociñar, para que colla a textura de pomada, e prequentamos o forno a 160 °C. Entrementres, mesturamos nun cunco o iogur cos ovos, cos 180 g de azucre menos dúas culleriñas del (reservámo-las), cun chisco de sal e coa manteiga servíndonos dun batedor de globo.
2. Cando estea todo integrado entre si, agregámoslle o leite e continuamos a mesturar con movementos envolventes.
3. Engadimos a reladura mais o zume de limón e, logo, a fariña, peneirada. Volvemos remexer ben, ata obtermos unha masa homoxénea.
4. Engraxamos un molde con manteiga, vertemos nel a masa e empoámoslle por riba a canela en po, ao gusto, xunto coas 2 culleriñas de azucre que reservamos.
5. Enforamos a media altura durante uns 50 minutos, ata que ao picarmos a queixada cun espeto, saia limpo.
6. Retirámola do forno e deixámola repousar a temperatura ambiente sen quitala do molde ata que arrefeza de todo. Servímola desmoldada e cortada en anacos cadrados ou rectangulares.

Antano, a queixada facíase no forno de leña coa calor residual de despois da cocción do pan e, no canto de azucre, engadíase-lle mel

Alternativas

Para elaborarmos a versión sen glute, substituímos a fariña triga por outra fariña branca sen glute: pola de quinoa, pola de arroz, pola de paínzo, pola de avea...