

Cantàbria

Temps



1h 10'

Racions



10

Apta par a



Infants

Al·lèrgens



Cereals
amb gluten



Ous



Làctics

Alternatives



Sense gluten



Quesada amb iogurt

Ingredients

1 iogurt natural tipus grec (125 g)

2 ous

180 g de sucre

150 g de farina de blat blanc

500 ml de llet sencera

50 g de mantega

Ratlladura de 1 llimona

Suc de 1/2 llimona

1 culleradeta de postres de canyella en pols

La versió tradicional de la "quesada" s'anomena "pasiega" (pel seu origen de "valles pasiegos" a Cantàbria)

També es pot elaborar amb un formatge de vaca fresc casolà tal com ho indiquen moltes de les versions de receptes tradicionals de la quesada pasiega.

Elaboració

1. Preescalfar el forn a 160°. Mentrestant, barrejar en un bol el iogurt amb els ous, el sucre (reservar dues culleradetes de postres per afegir posteriorment) i la mantega. La mantega ha de tenir textura de pomada, per tant, cal treure-la 30 minuts abans de la nevera.
2. Batre bé amb unes varetes, i quan estigui tot integrat, incorporar la llet i continuar barrejant amb gestos circulars.
3. Afegir la ratlladura i el suc de llimona. Posar a sobre del bol un colador de malla fina i abocar-hi la farina per tamisar. Barregeu-ho tot bé fins a obtenir una barreja homogènia.
4. Abocar la barreja en un motlle greixat amb mantega i empolvorar per sobre canyella al gust i les 2 culleradetes de postres de sucre que s'havien guardat.
5. Enfornar, a mig forn, durant uns 50 minuts (fins que, en introduir un escuradents a la “quesada”, aquest surti net).
6. Retirar del forn i deixar reposar a temperatura ambient dins del motlle fins que es refredi completament abans de desemmotllar la quesada. Tallar a quadrats o rectangular, i servir.

*Antigament, la quesada es coia al forn de llenya, amb la calor residual que quedava després de la cocció dels pans.
?, en lloc de sucre, se li afegia mel*

Alternatives

Per a la versió sense gluten es pot substituir la farina de blat per altres farines blanques sense gluten com la de quinoa, arròs, mill, civada o una altra.