



*Vitalia*

para comer como en casa

Quesada pasiega con uvas



## Ingredientes (4 personas)

-600g de queso fresco, chorrito de orujo de hierbas o de anís dulce

-2 huevos, 80g de azúcar, pizca de sal, 40g de mantequilla

-75g de harina, ralladura de limón y de naranja, pizca de canela molida

### **Para coronar:**

-Uvas sin pepitas, menta fresca

# Quesada pasiega con uvas

 35 min + enfriado

## Elaboración

1-Triturar todos los ingredientes a tª ambiente hasta obtener una masa lisa y homogénea. Verter en un molde antiadherente de silicona

2-Introducir en el horno a 200º durante 25m. Si no queda suficientemente dorada, terminar con 2 minutos de grill.

3-Sacar, dejar templar antes de desmoldar y servir coronando con uvas de 2 colores sin pepitas y cortadas en rodajas. Si conservas la quesada en el frigorífico, sácala 1 hora antes de comerla para que esté atemperada.