

Receta de Quesada con Mermelada de Albaricoque

06 Oct 2018



Buenos días a tod@s, de nuevo tenemos otro fin de semana por delante para hacer lo que nos apetezca, por si queréis gastar vuestro tiempo en la cocina, os dejo este rico postre de **Quesada con Mermelada de Albaricoque**, queda muy bueno y espero que os guste.

Ingredientes

- Queso cremoso (240 grs)
- Azúcar (80 grs)
- Mantequilla (80 grs)
- Leche entera (100 ml)
- Harina (45 grs)
- Huevos (uno)
- Masa quebrada (150 grs)
- Mermelada de albaricoque
- Menta para decorar

Modo de Preparación

1. Extender la masa quebrada para hacer la base de la quesada
2. Precalentar el horno a 200°
3. Introducir la masa en un molde para horno
4. Hornear durante 12-15 minutos, Sacarla del horno y dejar que se enfríe
5. Batir el queso, la leche, el azúcar, el huevo y la harina en un vaso batidor
6. Incorporar la mantequilla derretida y seguir batiendo hasta obtener una crema homogénea
7. Volcar la crema en el molde y meter al horno a 180°C durante 40 minutos
8. Sacar del horno y dejar que repose, después desmoldar y darle una capa de mermelada de albaricoque
9. Decorar con una hojita de menta y alguna fruta
10. Servir fresquita y.....buen provecho!!!