

Receta de Crema Cuajada

07 Jul 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que parece que va a ser caluroso, os dejo un riquísimo postre muy fácil de preparar y muy rico para degustar en familia, seguro que os gustará esta deliciosa **Crema Cuajada**.

Ingredientes

- Huevos frescos (dos)
- Azúcar (90 grs)
- Yogur (uno)
- Mantequilla (50 grs)
- Leche entera (medio litro)
- Ralladura de un limón
- Zumo de medio limón
- Harina tamizada (150 grs)
- Mantequilla y harina para el molde
- Azúcar mezclada con canela (1 y 1/2 cucharadas de azúcar y 1/2 de canela)
- Frambuesas y moras para decorar

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Colocar en un bol los huevos y batirlos con la varilla
3. Añadir el azúcar y la mantequilla fundida, batir bien con una varilla
4. Añadir el yogur, la ralladura de limón, la leche (poco a poco) y el zumo de limón
5. Seguir removiendo hasta que todos los ingredientes queden perfectamente integrados
6. Tamizar la harina y añadirla al bol, seguir removiendo hasta que quede una masa ligera
7. Untar un molde amplio con un poco de mantequilla fundida y espolvorearlo con un poco de harina
8. Verter la mezcla en el molde
9. Mezclar el azúcar y la canela y espolvorear toda la crema
10. Hornear a 180° C durante 30-40 minutos
11. Retirar del horno y dejar que se temple, después desmoldar con cuidado
12. Decorar con los frutos rojos y unas hojitas de menta
13. Servir bien fresquita y...buen provecho!!!