Requesón y miel cuajado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de requesón
- 3 huevos
- 125 g de azúcar
- 1 pizca de ralladura de limón
- 1 cucharada de levadura
- Miel para acompañar
- Nueces para decorar

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Separar las claras de las yemas; batir las yemas con la mitad del azúcar hasta que coja punto de relieve. Desmenuzar el requesón e incorporar a la mezcla de yemas junto con la ralladura de

limón y la levadura. Batir las claras con el resto del azúcar hasta que estén a punto de nieve. Mezclar las claras con la mezcla de yemas con movimientos envolventes. Forrar el molde elegido con papel de hornear, verter la mezcla de requesón e introducir en el horno a 180º de 20 a 30 minutos. Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y cortar en porciones. Servir con miel y nueces peladas.