

## QUESADA

### INGREDIENTES:

150 gr. de azúcar  
4 huevos  
150 gr. de requesón  
4 galletas  
1 taza de leche  
1 cucharada de margarina  
Canela en polvo.

### ELABORACIÓN:

- 1° En un cuenco verter la leche, el azúcar, la canela y el requesón. Mezclar bien e introducir el cuenco en el horno o microondas durante dos minutos, agregando después las galletas desmenuzadas y las yemas poco a poco, incorporamos las claras y batimos a punto de nieve, procurando que bajen lo menos posible.
- 2° Poner esta mezcla en un molde amplio previamente engrasado.
- 3° Cocer en el microondas durante ocho minutos a la máxima potencia.
- 4° La quesada se sirve fría, adornado con melocotones en almíbar u otra similar.

Clotilde Maldonado