



QUESADA DE MANZANA

Ingredientes (para 1 molde cuadrado de 18 cm):

- ☐ 3 manzanas Golden
- ☐ 3 yogures griegos naturales (con azúcar)
- ☐ 15 g maizena
- ☐ 3 huevos
- ☐ 65 g azúcar
- ☐ 3 cucharadas de mermelada de albaricoque
- ☐ 2 cucharadas de agua

Elaboración:

1. Pelar y cortar en trozos dos manzanas Golden o (reineta).
2. Colocar las manzanas en un bol y añadir los huevos, los yogures griegos, el azúcar y la maizena.
3. Triturar con túrmix hasta conseguir una crema lisa y homogénea, sin grumos.
4. Engrasar un molde cuadrado de 18 cm de lado con mantequilla fundida o spray vegetal y forrar completamente con papel de horno.
5. Verter la crema sobre el molde y reservar.
6. Pelar, descorazonar la manzana restante y cortar en láminas finas.
7. Colocar las manzanas en la superficie de la quesada superponiendo cada lámina ligeramente a la anterior y formando bandas hasta cubrir la superficie completamente.
8. Hornear a 175°C en horno precalentado con calor arriba coma abajo y ventilador de 50 a 60 minutos.



9. Sacar del horno y pincelar toda la superficie con una mezcla de mermelada de albaricoque caliente, agua y una pizca de canela en polvo.

10. Dejar una hora antes de desmoldar sobre una rejilla para que circule el aire por la base y se enfríe uniformemente.

11. Para desmoldar tirar de los papeles que sobresalen del molde y hacerlo muy delicadamente.

12. ¡¡BON APPÉTIT!!

** Se pueden incorporar dados de manzana granny Smith a la masa de la Quesada antes de hornear para crear un contraste de texturas.*

** Cortar las láminas de manzana en el último momento para que no se oxiden en contacto con el aire y no se ennegrezcan.*