

RECETA DE POSTRE TÍPICO DE CANARIAS

LA QUESADILLA HERREÑA

La quesadilla es un dulce típico de la isla de El Hierro elaborado con queso blanco tierno como ingrediente principal.

Ingredientes:

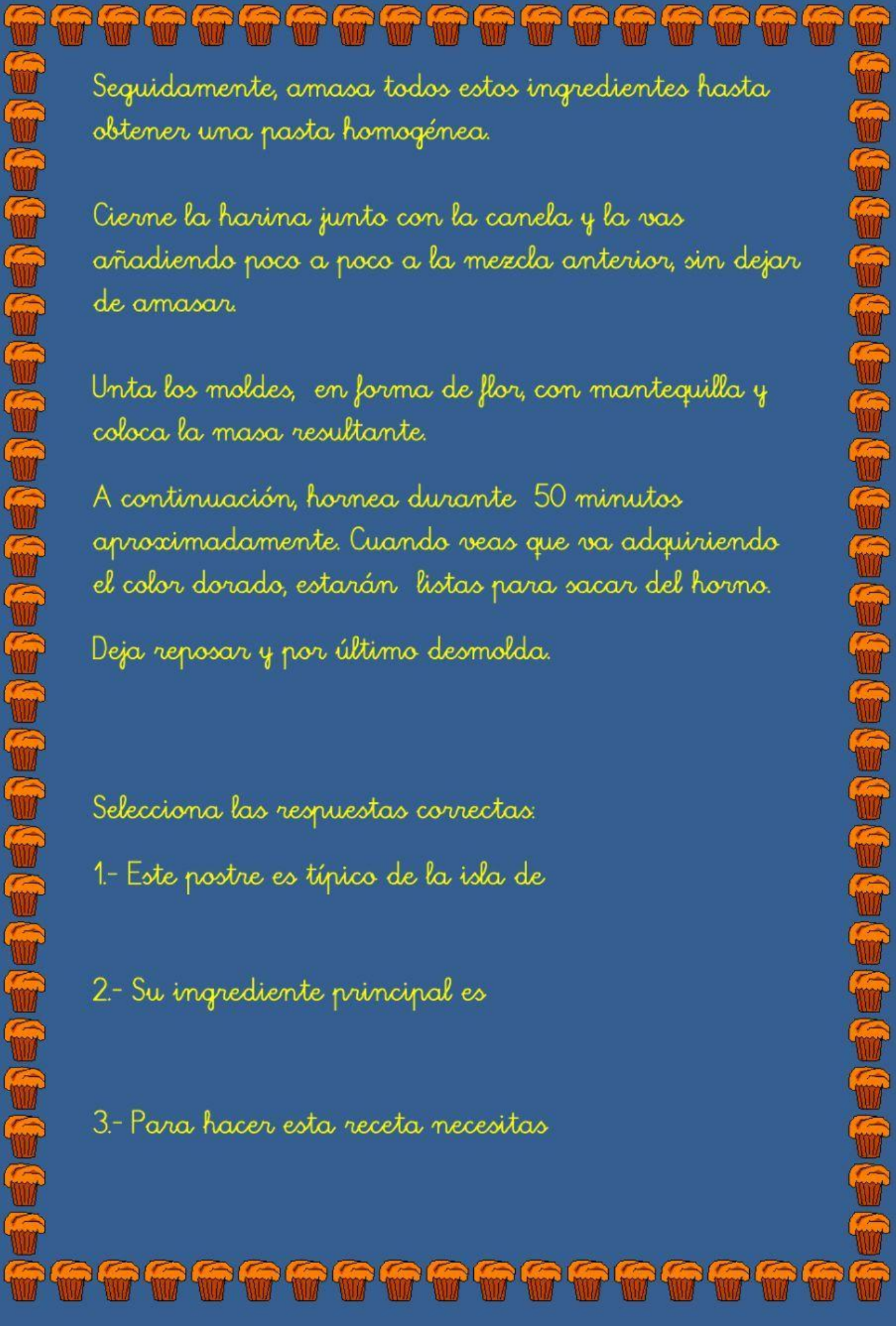
- 1 kg de queso herreño fresco de cabra sin sal.
- 3 huevos.
- 250 gr. de harina.
- 500 gr. de azúcar.
- 1 cucharada de anís en grano.
- 1 limón rallado.
- 1 cucharita de canela en polvo.
- 1 cucharita de mantequilla .

Elaboración:

Primero, precalienta el horno a 180°.

Empieza rallando todo el queso fresco.

Deja reposar el queso unos diez minutos. Pasado este tiempo, le añades los huevos ligeramente batidos, el azúcar, el anís en grano y la ralladura de limón.



Seguidamente, amasa todos estos ingredientes hasta obtener una pasta homogénea.

Cierne la harina junto con la canela y la vas añadiendo poco a poco a la mezcla anterior, sin dejar de amasar.

Unta los moldes, en forma de flor, con mantequilla y coloca la masa resultante.

A continuación, hornea durante 50 minutos aproximadamente. Cuando veas que va adquiriendo el color dorado, estarán listas para sacar del horno.

Deja reposar y por último desmolda.

Selecciona las respuestas correctas:

1.- Este postre es típico de la isla de

2.- Su ingrediente principal es

3.- Para hacer esta receta necesitas

4.- El queso debe ser

5.- Los huevos necesarios son

6.- El horno se debe precalentar a

7.- Del limón vamos a usar

8.- Esta receta lleva dos especias

9.- Los moldes se deben untar con

10.- El tiempo de cocción es de aproximadamente



MayteCN