Crèmes

Cuajada

1h40	30 min	40 min	30 min	530
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation

1. Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
2. Couper le beurre en morceaux, le mettre dans une assiette creuse.
3. Faire fondre les morceaux de beurre au micro-ondes puis laisser refroidir le beurre fondu.
4. Verser le yaourt dans un cul de poule, ajouter le beurre fondu refroidi. Mélanger à l'aide d'un fouet.
5. Ajouter les œufs un par un, remuer toujours à l'aide du fouet.
6. Ajouter le sucre et mélanger. Puis ajouter progressivement le lait tout en mélangeant.
7. Ajouter peu à peu la farine, remuer à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
8. Beurrer un moule à manqué rond et verser la pâte.
9. Saupoudrer la surface de la Cuajada avec de la cannelle en poudre.
10. Enfourner et faire cuire la Cuajada pendant 40 minutes.
11. Une fois cuite, ôter le moule du four. Laisser complètement refroidir la Cuajada.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la Cuajada

- 1 **Yaourt**
- 110 g **Beurre doux**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 200 g **Sucre semoule**
- 480 ml **Lait entier**
- 300 g **Farine**
- 1 **Cannelle en poudre**

Étape 2

Dressage

1. Démouler la Cujada sur une grande assiette à gâteau, la servir froide.