



Crèmes Cuajada



1h40 **30 min** **40 min** **30 min** **530**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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 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.

Étape 2

Dressage

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