



ABUELA MAMA Y YO

FORTALECIENDO LA SALUD DE TRES GENERACIONES

Quesadilla Salvadoreña

Ingredientes para 8 porciones

- ¼ taza de mantequilla (1 1/2 barras), a temperature
- 2 tazas de azúcar granulada
- 4 huevos grandes
- ¾ taza de leche
- ¼ taza de crema Salvadoreña
- 2 tazas de harina
- 2 cucharadas de bicarbonato de soda
- ¼ cucharada de sal
- 2 tazas de queso fresco Salvadoreño
- 1 cucharada de semillas de sésamo



Quesadilla Salvadoreña

Preparación (60 minutos)

1. Precaliente el horno a 350 ° F.
2. En un tazón grande con una batidora, bata la mantequilla y el azúcar hasta que estén suaves y cremosos. Agrega los huevos, la leche y la crema; batir hasta que esté bien mezclado.
3. En un tazón pequeño, combine la harina, el polvo de hornear y la sal.
4. Batir con la mezcla de huevo hasta que esté bien mezclado. Agrega Queso Fresco rallado hasta que se mezcle.
5. Engrase dos moldes redondos de 8 pulgadas.
6. Coloque la masa en moldes. Espolvorea la parte superior de cada pan con semillas de sésamo.
7. Hornee 40 minutos hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio.

Queso Fresco es una buena fuente de calcium.



PARA MÁS INFORMACIÓN VISITA WWW.FAMILIASENACCION.ORG



[FACEBOOK.COM/FAMILIASENACCION](https://www.facebook.com/familiasenaccion)



[@FAMILIASENACCION](https://www.instagram.com/familiasenaccion)

