



CUADRADOS DE REQUESÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 500 g de requesón
- 1 unidad de bote de leche condensada
- 1 unidad de limón
- 3 unidades de huevo
- 8 unidades de bizcochos

LA PREPARACIÓN

- Bate el requesón y después mézclala con la leche condensada, la ralladura de limón y las yemas.
- Mezcla bien hasta que quede una crema homogénea.
- Agrega las claras batidas a punto de nieve, con movimientos envolventes.
- Reserva en la heladera.
- Cubre con los bizcochos la base de una fuente apta para horno y vierte por encima la preparación anterior.
- Hornea a temperatura moderada 20 minutos o hasta que cuaje la superficie.
- Enfría en la nevera por al menos 2 horas y corta cuadrados pequeños, como brownies.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 50.6 g	Grasas 23.1 g
Kcal 521	Proteínas 27.3 g