

La Table CUAJADA (DESSERT ESPAGNOL)



1 pot de yaourt nature , 2 oeufs, 2.5 mesures de farine (doser avec le pot de yaourt) , 4 mesures de lait, 2 mesures de sucre, 150 gr de beurre fondu, 1 CS cannelle, 1 cs de fleur d'oranger (facultatif mais meilleur...)

Dans un saladier, verser le yaourt, le beurre fondu puis rajouter le sucre, les œufs, , le lait, la farine et bien mélanger. Beurrer le moule rond de 15- 20 cm Verser la préparation et saupoudrer de cannelle puis mettre au four à 160° C pendant 35 minutes. Servir bien froid.

**Laurent Benguigui / La Table and Xplor Games , Catering, Cooking Courses, and Xplor Educational Games
Visit us to find more recipes and buy the Xplor food games :**

<http://www.latable.no>

<https://www.xplorgames.no>