

QUESILLO

INGREDIENTES

4 Huevos

1 Cda vainilla

1 Lata de leche condensada

1 Medida de leche (de la misma lata de la leche condensada)

1 Cda de azúcar moreno

Para el Caramelo:

1 ½ taza de azúcar

½ taza de agua

PREPARACIÓN

Para preparar el caramelo ponemos a hervir en el mismo molde de quesillo, el azúcar con el agua hasta que esté caramelizado el azúcar y con la ayuda de un pañito sin quemarnos pasamos el caramelo por todo el molde.

Los demás ingredientes se colocan en la licuadora, se bate y se coloca la preparación en el molde acaramelado y se hornea a 200° C por 30 min o hasta que al introducir un cuchillo, éste salga limpio.

Se deja enfriar y se voltea en un plato y se refrigera.