

Quesillo por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Agua: 100 c.c.

Huevos: 5 Unidades

LECHE ENTERA: 360 c.c.

Azucar: 225 Gramos

Leche Condensada: 400 grs

Ron: 5 miliitros

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180 °C.
- Poner una olla al fuego y hacer un caramelo oscuro con el azúcar y el agua.
- Verter en un molde tipo flan hasta que el caramelo impregne la base y las paredes del molde.
- Batir la leche condensada, los huevos, la leche y el ron y lo verter en el molde.
- Colocar en una bandeja con agua y horneamos 1 hora a 180 °C o hasta que se pueda introducir un *palillo* en el centro del quesillo y este salga limpio.
- Cuando el quesillo esté listo, retirar del horno y dejar reposar al menos 2 horas en la nevera.
- Con el quesillo bien frio, despegar los bordes con una pequeña espátula o un cuchillo de mesa.
- Con cuidado, desmoldar en un plato y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/quesillo-por-marcela-dopico>