

Quesillo Venezolano con 4 Ingredientes



Ingredientes

Para el Quesillo:

- 1 lata de leche condensada.
- 1 lata de leche (medir con la misma lata de leche condensada vacía).
- 4 huevos enteros.

Para el Caramelo:

- 1 taza de azúcar.
- ½ taza de agua.

Preparación

Paso 1: Lo primero es preparar el caramelo. Para ello, vierta el azúcar y el agua a temperatura ambiente en una olla revolviendo bien para disolver el azúcar.

Paso 2: Cuando el azúcar se disuelva por completo llevar a fuego medio bajo y por favor "NO REVOLVER DE NINGUNA MANERA".

Paso 3: Mientras se hace el caramelo, (sin dejar de vigilarlo) preparemos el quesillo o flan o leche asada. En el vaso de la licuadora verter la leche condensada, leche entera (o descremada, sin lactosa) y los huevos. Batir bien por unos 5 a 10 min o hasta que la masa este homogénea.

Paso 4: Podemos ver que poco a poco el caramelo se vuelve color caramelo y ya se

puede apagar el fuego. Si su cocina es vitrocerámica o de inducción retire la olla de la hornilla para evitar que se quemé el caramelo.

Paso 5: Colocar el caramelo en el molde de quesillo, flanera o para leche asada y distribuirlo de manera uniforme para que cubra toda la superficie interna del molde y evitar que se pegue.

Paso 6: Añada al molde acaramelado la masa del quesillo o flan. Si el molde es una quesillera o flanera con tapa, este se puede cocinar en el horno o en la estufa, pero si el molde no tiene tapa deberá cocinar en el horno.

Paso 7: Preparando el baño de maría para el horno, es solo colocar el molde con el quesillo y colocarlo en una bandeja de horno de unos 6 cm de profundidad y luego añadir agua hasta que la mitad de la altura del molde donde está el quesillo. Hornear a 180°C por 50 min aproximadamente o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.

Paso 7a: Si el quesillo o flan lo va a preparar en la estufa o cocina la quesillera o flanera debe estar tapada y luego introducirla en una olla que permita taparse con la quesillera o flanera adentro. De la misma forma añadir agua hasta la mitad de la de la quesillera o flanera. Cocinar por aproximadamente 1 hora o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.

Deje enfriar ligeramente para desmoldar. Puedes adornarlos con crema chantilly.