

Creador: Cobra **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Si quieres que salga compacto, bate bien los huevos, si lo quieres con agujerillos bátelo menos. Es como un flan.

Descripción:

El quesillo es uno de los postres más típicos de las canarias, es como un flan buenísimo. Se le pueden agregar sabores, o licor y acompañarlo con nata, galletas, frutos etc

Ingredientes para 6 personas :

- 1 lata de leche condensada de 370 gm
- 6 huevos medianos
- 120 gm de azúcar
- 4 cucharadas de agua
- 1 y 1/2 botes de leche entera. (usar el bote de leche condensada como medida)

Preparación:

Paso 1

Preparar un caramelo con el azúcar y el agua en una flanera amplia. cuando tenga un color dorado, apartarlo del fuego y reservar. Separar las claras de las yemas y batir las claras en un bol hasta punto de nieve, añadir la yemas mientras se sigue batiendo, a continuación la leche condensada y la leche entera batiendo hasta que esté todo bien mezclado. Poner la preparación en el molde caramelizado y poner al horno al baño maría aproximadamente 1 hora a 180 °C. Comprobar con la punta de un cuchillo, si sale seco está listo. Dejar reposar hasta que enfrie y poner en el frigorífico durante unas horas hasta que esté bien frío.