

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Quesillo Venezuelano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Mezzo litro di latte

6 uova

1 lattina di latte condensato

un pò di liquore

acqua e zucchero per fare un caramello.

PREPARAZIONE

1 In una teglia rotonda si prepara il caramello con l'acqua e lo zucchero. Quando sarà pronto cospargerlo in tutta la teglia. Metterla da parte.

Mettere nel frullatore le 6 uova e frullarle per circa 5 minuti.

Aggiungere il latte condensato, il latte ed il po di liquore.

Versare il tutto nella teglia. Coprirlo ed metterlo nel forno a bagno maria per circa un'ora a temperatura abbastanza alta.

2 Quando sarà pronto, farlo raffreddare prima di servire. Devi capovolgerlo su un piatto e vedrete che meraviglia! Si mangia freddo.