

Quesillo de Coco



Ingredientes:

Caramelo:

200 gr Azucar.

100 teAzúcar.

Mezcla para el Quesillo:

490 gramos de leche condensada

500 gramos de leche enamorada.

200 gr.de huevo (4)unidades aprox.

1 gramos de sal

5 gramos de esencia de vainilla

7 gramos de esencia de coco

30 gramos de coco rallado deshidratado.

Preparación:

Molde con caramelo:

En una olla mediana coloque el azúcar y el agua.

Lleve al fuego alto y cocine hasta que forme un caramelo, color ámbar, retire del fuego.

Vierta el caramelo en un molde de metal de 14 centímetros de diámetro por 8 centímetros de altura.

Distribuye el caramelo en la base de manera regular y deje enfriar. Reserve.

En vaso de licuadora une todo los ingredientes para el quesillo y licue por 2 minutos.

Quesillo de Coco

Vierta la preparación en el molde con caramelo.

Cubra con papel de aluminio o una tapa ajustada al recipiente.

Coloque la preparación dentro de otro molde de mayor diámetro y con agua hasta nivel medio.

Lleve al horno a una temperatura de 350°F. por 45 minutos.

A mitad de tiempo verificar nivel de agua y reponer si es necesario. Terminado el tiempo, retira del horno y dejar enfriar.

Dejar reposar en frío por 24 horas.

Desmolda sobre bandeja de presentación.

Cortar y servir.