

Quesillo herreño

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

300 gr	Leche
0,50	Canela en rama
	Piel de limón
	Piel naranja
30 gr	Azúcar — para el caramelo
20 rebanada/s	Pan de molde — (o magdalenas , ensaimadas...)
4	Huevos
300 gr	Leche condensada
300 gr	Nata — líquida
1 copa/s	Licor — al gusto

ELABORACIÓN

Hacer el caramelo con el azúcar y agua. Poner en el fondo del molde y dejar enfriar. En un cazo se pone la leche, nata, leche condensada, piel de naranja y limón, canela en rama y dejar hervir.

Batir los huevos y mezclar la leche y el pan. Mezclar todo bien y ponerlo en el molde.

Meterlo en el horno al baño maría 1 hora y 15 minutos, dejar enfriar, y servir.

Queda como un pan de Calatrava, entre flan y puding, esta muy bueno.