

Quesillo

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

1 litro/s Agua

Azúcar - líquido

1 bote/s Leche condensada - pequeño

6 Yema de huevo

ELABORACIÓN

Poner los ingredientes en vaso y batir durante 10 segundos a vel. 3.

Echar la mezcla sobre el molde caramelizado, cúbralo con papel de aluminio, procurando que quede bien cerrado y, después con papel de cocina introdúzcalo en el recipiente Varoma y reserve.

Poner el agua en el vaso y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando termine ponga el recipiente varoma sobre la tapadera y vuelva a programar 30 minutos, temperatura varoma velocidad 2.

Dejar enfriar y desmoldar.