

Quesillo herreño

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

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.