
Sep 29, 2019 | Escrito por Thaina Hernandez | 0

Foto: Nota de Prensa

El quesillo es uno de los postres más deliciosos que puede tener la gastronomía venezolana. Su agradable sabor no tiene comparación con algún otro dulce.

En las distintas regiones tienen su manera de hacerlo, pero el que te traemos el día de hoy es muy distinto porque no lleva leche condensada. Asimismo puede variar su gusto agregándole un poco licor.

Ingredientes:

Para el caramelo:

1 taza de azúcar.

Quesillo:

2 tazas de leche líquida

1 1/2 taza azúcar.

Y cucharada de esencia de vainilla o cambur.

3 cambures bien maduros.

4 huevos.

½ cucharadita de canela

Preparación de la receta de Quesillo de cambur sin leche condensada:

Precalentar el horno a 175 °C.

El caramelo

Agregar, en la quesillera el azúcar.

Llevar a fuego medio hasta tornarse color marrón claro.

Darle vueltas al envase con mucho cuidado hasta esparcirlo por todas las paredes de la quesillera y reservar.

El quesillo

Añadir todos los ingredientes a la licuadora y procesar hasta quedar todo bien integrado.

Incorporamos la mezcla de la licuadora dentro de la quesillera acaramelada y tapar.

Llevar al horno por 1 hora o hasta que pinchando con un palillo salga seco.

Retirar del horno y se deja enfriar antes de desmoldar.

Curiosidades:

Hay quienes cambian el almibar de caramelo por el de chocolate para acompañar este delicioso postre o lo aromatizan con canela.

Contenido Relacionado: [Aprende a preparar un rico quesillo de Ponche Crema](#) [1]

Categoría:

- [Recetas](#) [2]

Addthis: [3] [3]

- [email](#) [4]
- [facebook](#) [5]
- [twitter](#) [6]
- [pinterest](#) [7]
- [whatsapp](#) [8]

Antetitulo: Receta

Del día: No

Créditos: Yvke Mundial / Noticias24

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/prepare-este-rico-quesillo-de-cambur-sin-leche-condensada>

Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/article/aprende-preparar-un-rico-quesillo-de-ponche-crema>

[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/recetas>

[3] <https://www.addthis.com/bookmark.php?v=300>

[4] <mailto:?subject=Prepare%20este%20rico%20quesillo%20de%20cambur%20sin%20leche%20condensada&body=http%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Farticle%2Fprepare-este-rico-quesillo-de-cambur-sin-leche-condensada>

[5] <https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Farticle%2Fprepare-este-rico-quesillo-de-cambur-sin-leche-condensada>

[6] <https://twitter.com/intent/tweet?text=Prepare%20este%20rico%20quesillo%20de%20cambur%20sin%20leche%20condensada&url=http%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Farticle%2Fprepare-este-rico-quesillo-de-cambur-sin-leche-condensada>

[7] http://pinterest.com/pin/create/link/?url=http%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Farticle%2Fprepare-este-rico-quesillo-de-cambur-sin-leche-condensada&media=http%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Fsites%2Fdefault%2Ffiles%2F%2Ffield%2Fimage%2Fimg_como_hacer_un_quesillo_16598_600.jpg&description=Prepare%20este%20rico%20quesillo%20de%20cambur%20sin%20leche%20condensada

[8] [whatsapp://send?text=Prepare%20este%20rico%20quesillo%20de%20cambur%20sin%20leche%20condensada http%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Farticle%2Fprepare-este-rico-quesillo-de-cambur-sin-leche-condensada](whatsapp://send?text=Prepare%20este%20rico%20quesillo%20de%20cambur%20sin%20leche%20condensada%20http%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Farticle%2Fprepare-este-rico-quesillo-de-cambur-sin-leche-condensada)