

Aprende a preparar quesillo de cambur

Sí quieres preparar un quesillo distinto, te dejamos la receta para prepararlo con cambur.

El popular quesillo es uno de los postres predilectos en la dulcería venezolana, aunque no es autóctono de Venezuela sí es tradicional desde la colonia. Hay variaciones y adaptaciones a los sabores del país siendo originalmente con sabor a caramelo con un toque de 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.
- Precalentar el horno a 175 °C.

El caramelo:

1. Agregar, en la quesillera el azúcar.
2. Llevar a fuego medio hasta tornarse color marrón claro.
3. Darle vueltas al envase con mucho cuidado hasta esparcirlo por todas las paredes de la quesillera y reservar.

El quesillo:

- 4 huevos.
- ½ cucharadita de canela

Preparación:

Precalentar el horno a 175 °C.

El caramelo:

1. Agregar, en la quesillera el azúcar.
2. Llevar a fuego medio hasta tornarse color marrón claro.

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

El quesillo:

1. Añadir todos los ingredientes a la licuadora y procesar hasta quedar todo bien integrado.
2. Incorporamos la mezcla de la licuadora dentro de la quesillera acaramelada y tapar.
3. Llevar al horno por 1 hora o hasta que pinchando con un palillo salga seco.
4. Retirar del horno y se deja enfriar antes de desmoldar.

Con información de [Receta venezolana](#)