

El doble sabor de la Torta Quesillo

Ingredientes Para el quesillo

- ☐ 1 lata de leche condensada (400 gramos)
- ☐ 400 mililitros de leche
- ☐ 4 huevos
- ☐ 1 cucharadita de vainilla
- ☐ Un chorrito de ron (opcional)

Para la torta

- ☐ 1 taza de harina de trigo
- ☐ 1 cucharadita de polvo de hornear
- ☐ Una taza de azúcar
- ☐ 2 tazas de leche
- ☐ 2 huevos
- ☐ 100 gramos de margarina derretida
- ☐ 1 cucharadita de vainilla
- ☐ 1 pizca de sal

Para el caramelo

- ☐ 1 taza de azúcar
- ☐ 4 cucharadas de agua

Preparación

1. Lo primero que debes hacer es el caramelo para el quesillo. Empieza colocando el azúcar en una olla junto con el agua y lleva al fuego. Deja que el azúcar se derrita y se forme el caramelo, sin remover. Debe quedar de un color ámbar intenso. Viértelo en el molde donde vas a hornear la torta y espárcelo por toda la superficie. Reserva.
2. Lo siguiente que debes preparar es el biscocho. Une todos los ingredientes húmedos: la margarina, la leche, los huevos y la vainilla con el azúcar. Mezcla muy bien.
3. Luego agrega la harina y el polvo de hornear previamente cernidos, añade también la pizca de sal. Con ayuda de una espátula integra todos los ingredientes hasta que se forme una mezcla homogénea. Vierte la preparación en el molde donde habías vertido el caramelo
4. Ahora prepara el quesillo. Coloca todos los ingredientes

en una licuadora y bate por un par de minutos. Vierte la mezcla encima de la mezcla del biscocho.

- 5. Lleva a un horno precalentado a 180°C a baño de María por 1 hora y 30 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
- 6. Retira y déjala reposar por al menos 2 horas en la nevera. Sirve y degusta.

Tips para hacer torta quesillo

- Esta preparación también la puedes hacer al revés, es decir, vierte primero el quesillo y llévalo a cocción a baño de María por unos 30 minutos, luego si vierte la mezcla del bizcocho por encima y continua con la cocción por unos 45 minutos más.
- Si lo deseas puedes hacer el biscocho de chocolate con solo agregar 100 gramos de cacao en polvo.

Datos de la receta

Cocina:	Venezolana
Categoría:	Postres y Dulces
Dificultad:	Fácil
Rinde:	8
Calorías por ración:	320 kcal
Tiempo de preparación:	20min
Tiempo de cocción:	1h 30min
Tiempo total:	1h 50min

<https://comidasvenezolanas.org/>