

# QUESILLO

## INGREDIENTES

- 3 huevos.
- 3 yemas.
- 1 bote de leche condensada.
- 1 bote (leche condensada) de leche normal.
- 1 molde de Albal de 1 litro de capacidad caramelizado.
- $\frac{1}{2}$  litro de agua para el vaso.

## PREPARACIÓN:

1. Ponga los ingredientes en el vaso y bata durante 10 segundos en velocidad 3.
2. Eche 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 Varoma y reserve.
3. Ponga el agua en el vaso y programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando termine ponga el Varoma sobre la tapadera y vuelva a programar 30 minutos, temperatura Varoma y velocidad 2.
4. Deje enfriar y desmolde.