

Quesillo (antic flam de l'àvia)

Veneçuela

Ligia Rattia

Ingredients

1 llauna de llet condensada
La mateixa quantitat de llet sencera que de llet condensada
6 ous
Vainilla
Caramel per al motlle



Preparació

Bateu tots els ingredients i poseu-los al motlle. Poseu-ho al forn al bany maria durant una hora.
Deixeu-lo refredar i traieu-lo del motlle.

Informacions culturals

Aquestes postres es mengen a Veneçuela pels aniversaris amb el pastís i la gelatina. En diuen *Quesillo* pels forats que es formen en batre els ingredients.

I Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat

Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-de-Sant-Andreu-de-la-Barca/236099206454986>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SantAndreuB