

Quesillo

Illes Canàries

Eva Sonia Alonso Contreras

Ingredients

4 ous
1 pot de llet condensada (370 g)
La mateixa quantitat de llet condensada que de llet sencera
Caramel líquid

Preparació

Bateu els ous i aneu afegint-hi la llet condensada. Remeneu fins que es formi una barreja homogènia. Afegiu-hi la llet (podeu fer servir el mateix pot/llauna de la llet condensada com a mesura).

Unteu un motlle per a microones amb caramel líquid. Aboqueu-hi la barreja i poseu-ho al microones uns 12-15 minuts (depenent de la potència del microones), fins que, en introduir-hi un escuradents, aquest en surti net.

Deixeu-ho refredar i desemmotlleu-ho.

Informacions culturals

El *quesillo* és unes postres originàries de les Illes Canàries. També es troba a Veneçuela i en altres països sud-americans. L'hi van portar immigrants canaris.

És un flam a base d'ous, llet, llet condensada i altres ingredients segons la recepta (ratlladura de llimona, canyella, licor...). A partir d'aquesta recepta bàsica, hi ha tantes varietats com cuiners. Aquesta recepta és la que em van ensenyar a mi i la variant en microones. També es pot fer al forn al bany maria.

Si us agrada la textura ferma, que es pugui tallar netament amb un ganivet, heu de posar-hi més ous, sis en total. Si, per contra, preferiu que sigui més tou i suau, encara que es trenqui, és millor que feu servir quatre ous en lloc de sis o hi afegiu més llet.



Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat – Web: Whatsapp: 644 39 00 40
<http://www.cpnl.cat> www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/SLCEsparreguera www.twitter.com/jovesillengua
www.facebook.com/slcesparreguera <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>