

QUESILLO DE COCO

Ingredientes: 2 latas de leche condensada, 1 taza de leche de coco o dulce de coco en almíbar, 1 cucharadita de vainilla, 6 huevos, 1 taza de coco rallado seco.

CARAMELO: 1 taza de azúcar

Preparación: Hacer el caramelo en el mismo molde donde se va a cocinar el quesillo. Derretir el azúcar con el agua hasta que dore, sin dejar que se queme, porque se toma amargo. Cubrir con el caramelo el fondo y las paredes del molde. Licuar las dos latas de leche condensada, la leche de coco, los huevos y la vainilla. Agregar el coco rallado seco y revolver (no licuar). Llenar el molde con la mezcla y tapar. Hornear de una hora a una hora y media aproximadamente a 350° F a baño de María. Sacarlo del horno, dejarlo enfriar y desmoldarlo. Servirlo con crema de leche batida.