

## QUESILLO DE DURAZNO O MELOCOTÓN

**Ingredientes:** 500 gramos de crema de Durazno o Melocotón licuado, 250 cc. De leche líquida, 2 cucharadas de gelatina sin sabor, 7 huevos, 300 gramos de azúcar.

**Preparación:** Llevar al fuego la leche con la gelatina sin sabor y calentarla, dejar reposar a temperatura ambiente. Agregar la mezcla de los huevos, la vainilla y el azúcar previamente batido y agregar la crema de Durazno o Melocotón. Colocar la mezcla en el molde, previamente con el caramelo líquido, tapar y cocinar a baño de María de 25 a 35 minutos. Se dejan reposar a temperatura ambiente y luego se refrigeran.

LUZCAKEEN.COM