

QUESILLO DE YOGURT

Ingredientes: 750 CC. De leche líquida, 1 ½ cucharadas de gelatina sin sabor, 250 gramos de yogurt natural, 7 huevos, 300 gramos de azúcar. 3 cucharadas de miel.

Preparación: Llevar al fuego la leche con la gelatina sin sabor y calentarla, dejar reposar a temperatura ambiente. Agregar el yogurt. Mezclar con los huevos, la miel y el azúcar previamente batidos. 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.