



Quesillo

Quesillo is een dessert uit Venezuela.

Ingrediënten



4 eieren



1 blikje* gecondenseerde melk



400 ml melk



8 eetlepels* suiker

Recept




1. Verwarm* de oven voor op 180 °C.
2. Maak eerst de karamel.
3. Doe de suiker in een ronde metalen vorm*.
4. Verwarm* de suiker tot die vloeibaar* wordt. De suiker moet de kleur van karamel krijgen.
5. Mix de eieren, de gecondenseerde melk en de melk 1 minuut in een blender*.
6. Giet* deze mix over de karamel.
7. Verwarm* de quesillo 40 minuten au bain-marie* in de oven.

Woordenschat

* gieten: in een stroom uit een beker, emmer ... laten komen

* verwarmen: warm maken

* vloeibaar: het heeft geen vaste vorm en is nat

* au bain-marie	
* (de) blender	
* (het) blik	
* (de) eetlepel	
* (de) vorm	