

# Quesillo de Arroz

## Ingredientes:

- 1 tazas de leche
- 1 taza de arroz cocinado
- 1 lata de leche condensada
- 2 tazas de azúcar para hacer el caramelo
- 6 huevos
- ½ taza de pasitas
- 1 cda de vainilla

## Preparación

Cocinar la taza de arroz en 1 litro de agua hasta que esté bien blandito, se cuela. Se mezcla en un recipiente la leche con la leche condensada, los huevos enteros bien batidos, las pasitas, la vainilla y el arroz ya cocinado bien blandito. Con las 2 tazas de azúcar se hace un caramelo, a fuego medio para que no se queme. Se acaramela un molde de quesillo. Se deja enfriar. Se llena el molde con el dulce y se pone en el horno a 400<sup>a</sup> C a baño de maría por una hora o más hasta que haya cuajado. Se deja enfriar, se pone en la nevera y se voltea al servirlo.

Nota: Si se quiere hacer en una olla presión es 20 minutos desde el momento que suena.