

Receta de kuchen de quesillo



Receta de kuchen de quesillo

El kuchen de quesillo **es una suave y deliciosa versión** de esta tradicional preparación tradicional del sur de Chile ideal para compartir en familia.

¿Cómo hacer kuchen de quesillo?

Preparar kuchen de quesillo es una receta sencilla y rápida **para la que se recomienda disponer de todos los ingredientes** medidos y separados antes de comenzar, creando una deliciosa combinación de sabores.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Vitaminas: A, B1, B6, B12, D

Minerales: Potasio, Calcio, Magnesio

Preparación: 60 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de kuchen de quesillo

Ingredientes

1. Masa del kuchen

- 500 g de harina sin polvo de hornear
- 125 g de azúcar morena
- 125 ml de leche líquida
- 125 g de mantequilla sin sal en cubitos
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 huevo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

2. Relleno del kuchen

- 400 g de quesillo
- 150 g de azúcar
- 125 ml de crema de leche
- 100 g de pasas
- 3 huevos

Preparación

1. Masa del kuchen

- 1. Pre-calentar el horno a 200 °C (396°F) por al menos 10 minutos.
- 2. En un bol grande, reunir la harina cernida, los polvos de hornear y la sal, mezclar todo con una cuchara de madera, incorporar la mantequilla, el azúcar e integrar todo hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar.
- 3. En un bol aparte batir el huevo y la leche hasta obtener una mezcla consistente, incorporar la mezcla de mantequilla y formar una masa, trasladar a una mesa de trabajo enharinada y amasar con un uslero hasta obtener una forma redondeada.
- 4. Distribuir la masa sobre un molde engrasado de unos 23 centímetros de diámetro y cubrir toda la superficie acomodándola suavemente con los dedos, cortar los sobrantes de los bordes y reservarlos, pinchar con un tenedor y llevar al horno por 15 minutos.

2. Relleno

- 1. Separar las claras de las yemas y batirlas a punto de nieve hasta alcanzar una consistencia cremosa que forme puntas al levantar. Reservar.
- 2. En una minipimer o procesador de alimentos reunir las yemas, la crema de leche, la azúcar y el queso, mezclar hasta obtener una consistencia densa y homogénea.

3. Montaje

- **1.** Verter la mezcla sobre la masa horneada y asentar uniformemente, distribuir las pasas por la superficie y con la masa sobrante crear alguna decoración superior, en forma de rejilla por ejemplo.
- **2.** Llevar el molde nuevamente al horno por otros 30 minutos o hasta que esté ligeramente dorado, retirar del horno y enfriar a temperatura ambiente, reposar en el refrigerador por al menos 30 minutos antes de servir y espolvorear con azúcar flor.

¿Sabías qué?

El quesillo es un tipo de queso muy popular en **Argentina, Honduras, Nicaragua y México**, elaborado con leche de vaca, cabra y oveja.

Recomendamos

[Kuchen de plátanos](#)

[Kuchen de duraznos](#)