

Flan de queso

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Crema: 500 ml.

Esencia De Vainilla: 1 Chorrillo

Leche Condensada: 100 g

Azúcar: 200 g

Huevos grandes: 6 Unidades

Queso Crema: 300 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno e introducimos una bandeja con agua.
- Luego, mezclamos los huevos, la nata/*crema*, la leche condensada, el queso *crema* y la esencia de vainilla
- Reservamos
- En un sartén al fuego introducimos el azúcar y calentamos hasta conseguir un caramelo
- Inmediatamente lo vertemos sobre un molde antiadherente
- Luego, colocamos la mezcla del flan dentro y lo introducimos en el horno dentro de la fuente con agua para cocinarlo al baño maría
- Lo dejamos durante 40 minutos o hasta que al pinchar con un *palillo* este salga limpio
- Por último, retiramos del horno y dejamos que se enfríe a temperatura ambiente y después lo enfriamos en la heladera.

Para terminar

- Desmoldamos el flan.
- Emplatamos y servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-queso-2>