

Será por recetas



Flan de queso

Recetas de postres, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 15 Minutos

 Enviada el 10/07/2012

Ingredientes

- 1 sobre de cuajada
- 300 g de queso tipo crema
- ½ litro de nata
- 1 vaso de azúcar
- 1 vaso de leche
- Caramelo líquido

Elaboración

Primero en un recipiente que podamos poner después en el fuego ponemos todos los ingredientes y mezclamos bien. Ponemos la cacerola al fuego y dejamos cocer 2 minutos desde que empieza a hervir a fuego lento. Retiramos del fuego y dejamos enfriar la mezcla. Ponemos en el molde caramelo líquido en el fondo. Ponemos despacio la mezcla en los moldes que hemos preparado con el caramelo, hay que hacerlo despacio para que el caramelo se quede en el fondo. Se mete en la nevera y dejamos enfriar. Desmoldamos antes de servir y ponemos el flan hacia abajo en una fuente.



Autor receta de Flan de queso

IronCat

 Valoración 3/5

 32 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/07/2012