

Flan de Queso



Caramelo:

1 taza de azúcar
4 cucharadas agua

Flan:

8 onzas de Queso Crema
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
1 taza de azúcar
6 Huevos
1 cucharadita de vainilla
1 pizca de sal

Caramelo:

En una caserola ponga el azúcar y el agua a fuego moderado hasta que el azúcar quede acaramelada. Con mucho cuidado vierta en un molde de 9 pulgadas.

Flan:

Precaliente el horno a 350F.

Bata el queso crema añadiendo la leche evaporada poco a poco. Luego añada la leche condensada, los huevos de uno en uno, el azúcar, la sal y la vainilla. Bata hasta que todo este bien unido. Luego de que el caramelo haya enfriado vierta la mezcla

del flan en el molde. Ponga en el horno EN “Baño de María” a 350°F por 45 minutos. Haga la prueba del palillo para asegurarse que ya esta cocido. Saque del horno y deje enfriar sobre una parrilla de alambre. Ponga en la nevera por varias horas hasta enfriar completamente. Corra un cuchillo por el borde del flan para despegarlo de los lados del molde. Luego vírelo en un plato con un movimiento rapido, para evitar que se rompa.