

Centros Educación Infantil y Primaria Públicos de Torredonjimeno

Flan de queso

Ingredientes:

- ♣ 1 lata de leche condensada
- ♣ 1 lata de leche entera (la misma medida de la leche condensada)
- ♣ ¼ taza de azúcar
- ♣ 5 huevos
- ♣ 250 g de queso crema
- ♣ 1 cucharada de vainilla

Para el caramelo:

- ♣ 1 taza de azúcar
- ♣ 2 cucharaditas de agua



Cómo preparar flan de queso:

1. Precalentar el horno a 180 °C
2. En una cacerola, **poner la media taza de azúcar y las dos cucharaditas de agua para hacer el caramelo**. Dejar hervir hasta que se diluya bien el azúcar y tome un color ámbar, sin dejar que oscurezca mucho, pues el caramelo se amarga.
3. Retirar del fuego y esparcir el caramelo en el molde hasta cubrirlo todo. Dejar enfriar.
4. En un vaso de licuadora, batir los huevos uno a uno sin dejar de batir.

Añadir la leche condensada. Desocupada la lata, agregar leche en la misma, para considerar la misma medida de la leche condensada. Seguir batiendo.



5. Agregar el cuarto de taza de azúcar. Añadir el queso crema y la cucharada de vainilla. Seguir batiendo durante dos minutos hasta mezclar bien todos los ingredientes.

6. Verter la mezcla al molde con el caramelo.

7. Colocar el molde en otro recipiente. Agregar agua al recipiente inferior. Aproximadamente unos 3 centímetros de profundidad, para que **se cocine en baño de maría.**

8. Hornear durante 40 minutos o hasta que esté cuajado el flan. Retirar del horno. Dejar reposar y refrigerar por unas 3 o 4 horas. También **puede refrigerarse una noche antes de su consumo.**

9. Servir frío.