Cheeseflán

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 310 g. de Queso fresco
- 340 g. de Leche evaporada
- 100 ml. de Leche
- 180 g. de Azúcar
- 3 Huevos
- 3 Yemas de huevo
- Caramelo líquido

Preparación:

Paso 1

Pon en el vaso de la batidora el queso fresco desmenuzado, la leche evaporada, la leche normal, el azúcar, los huevos enteros y las tres yemas. Bate hasta obtener una crema fina y homogénea. Déjala reposar en el frigorífico una media hora. Vierte el caramelo en la base de las flaneras. Precalienta el horno a 170ºC y mete una bandeja con agua para cocer los flanes al baño maría. Vierte la preparación del flan en las flaneras y cúbrelas con papel de aluminio. Pon las flaneras, con cuidado de no quemarte, en la bandeja con agua del horno. Deja cocer una hora o hasta que los flanes hayan cuajado. Retira la bandeja del baño maría del horno y deja enfriar un poco los flanes antes de retirarlos del agua. Después déjalos enfriar completamente a temperatura ambiente y finalmente, reserva en el frigorífico.