

# Flan de queso isin horno!



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Mari Nieves Gó



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 200g de queso Philadelphia
- 250ml de leche
- -1 Huevo
- 1 sobre de cuajada
- 100g de azúcar
- Caramelo Líquido

## Preparación:

### Paso 1

En una cazuela ponemos a calentar la leche e incorporamos todos los ingredientes. Con ayuda de unas varillas batimos toda la mezcla de manera que quede homogénea y seguimos removiendo hasta que rompa a hervir. Una vez que hierva retiramos del fuego y con un cucharón rellenamos el molde en los que previamente habremos echado un poco de caramelo líquido . Metemos en la nevera durante unas 4 horas, desmoldamos y ¡a comer!