

Flan de queso (al horno)



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Podemos acompañarlo de unos frutos rojos y unas hojas de menta.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Huevos
- 150 gr de queso tierno
- 4 cucharadas de azúcar,
- 500 gr de nata líquida
- CARAMELO LIQUIDO

Preparación:

Paso 1

En un cuenco amplio batimos los huevos con el azúcar, añadimos la nata y mezclamos. Por último incorporamos el queso que hemos rallado. Mezclamos todo bien con la batidora o con unas varillas y reservamos. Ponemos el caramelo inmediatamente en el fondo del molde que vayamos a utilizar y vertemos la mezcla que teníamos reservada. Introducimos el molde en una bandeja con agua y lo metemos en el horno, precalentado, a 180°C unos 30 minutos. Sacamos y una vez que se haya enfriado un poco guardamos en la nevera hasta el momento de servir, es entonces cuando lo desmoldamos. Si lo hacéis el día anterior mucho mejor.