Flan de mató(requesón)

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Miriam25

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
El mató es un queso fresco que utilizamos en cataluña,pon el que tu quieras o tengas en tu zona, siempre de primera calidad

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 grs de mató(requesón)
- 250 grs de leche
- 250 grs de Nata Líquida
- 1 sobre de Cuajada
- 3 cucharadas de azúcar
- Caramelo Líquido

Preparación:

Paso 1

Lo primero de todo pon bastante caramelo liquido en el fondo de un molde. Ahora ya empezamos con la

facilisima receta.Pon todos los ingredientes en un bol y mete la batidora para que quede todo muy mezclado. Pásalo a un cazo y ponlo al fuego sin dejar de remover hasta que veas comienza a hervir, ya lo tenemos. Viertelo en el molde y dejalo enfriar, ya estará listo, fácil yrico