flan de queso de cabra

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

Creador: hoycocinoyo.net **Recetizador:** Pilarpv

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Para celíacos
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Un flan sorprendente, sin huevo, de estilo marroqui, que no dejará a nadie indiferente.....

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de queso de cabra fresco
- 3 cucharadas de agua de azahar
- 100 gr de azucar glass
- 6 cucharadas soperas de leche
- medio limón
- 3 hojas de gelatina

Preparación:

Paso 1

1.- Entiviar la leche. Triturar el queso de cabra con el azúcar, el agua de azahar y la leche tibia. 2.- Sumergir las hojas de gelatina en una pizca de agua fria para que se disuelva. Verter la preparación en la mezcla anterior. Mezclar. 3.- Verter a ésta preparación el zumo de medio limón y bata hasta conseguir que esté bien homogeneo. 4.- Verter la preparación en moldes, untados con un poco de aceite vegetal. Dejar enfriar bien al menos dos horas antes de desmoldar.