

Flan de Queso

Reserva un poco de leche para diluir en ella los sobres de cuajada, después mezcla todos los ingredientes (huevos, queso y azúcar) y con ayuda de una batidora tritura todos los ingredientes.

Pon a hervir toda la mezcla y cuando comience a hervir, retira del fuego y añade la leche y cuaja, vuelve a incorporar al fuego y remueve constantemente para que no se pegue.

Cuando consiga espesor, sirve en el recipiente donde quieras presentar tu flan y si te apetece añade una galleta.



Necesitarás:

750 ml de leche.

4 huevos.

125 g queso crema.

250 g azúcar.

2 sobres de cuajada.

Caramelo líquido.

Galletas (opcional).

Esperamos que os guste. 😊