

Flan de queso

(sin horno)



Ingredientes

Para un molde de 16 cms:

- 3 huevos M
- 300 ml de leche
- 80 g de azúcar
- 120 g queso crema
- Esencia de vainilla y canela al gusto (opcional)

Para hacer el caramelo casero:

- 100 g de azúcar + 1 cucharada de agua

Dedicación: 10 minutos

Cocción u Horneado: 30 minutos

Cantidad: 4 - 6 raciones



- 1** Sacamos del frigorífico el queso crema, los huevos y la leche. Preparamos el caramelo calentando en un cazo el **azúcar** con una cucharada de **agua**. Calentamos a fuego fuerte hasta que comience a tomar color, apagamos el fuego y esperamos hasta que tenga un tono bronce. Vertemos el caramelo sobre el molde y ladeamos para mojar con él también los bordes. Preparación del Baño María: Reservamos el molde mientras ponemos al fuego en una **cazuela** en la que quepa el **molde**, la cantidad de agua suficiente para cubrir la altura de 2 ó 3 cm, la mitad del molde.
- 2** En un bol batimos los **huevos** y el **azúcar**, añadimos el **queso crema** y luego batimos de nuevo hasta integrarlo. Añadimos la **leche** y terminamos de mezclar. Vertemos en el molde y tapamos con papel de aluminio para evitar que salpique agua al flan. Colocamos el molde en la cazuela y **cocinamos a fuego medio-bajo durante unos 30 minutos**. Pasado ese tiempo pinchamos en el centro y si el pincho sale limpio retiramos del fuego y quitamos el molde de la cazuela. Dejamos que se temple y después lo enfiamos un mínimo de 2 horas en el frigorífico, para que termine de cuajar.
- 3** Una vez el flan este frio podemos servirlo en una fuente. Para ello lo soltamos del molde, colocamos la fuente encima presionando contra el molde y lo giramos dándole la vuelta. Levantamos el molde y mojamos con el caramelo sobrante. **Podemos acompañarlo de crema pastelera, nata montada, merengue o frutas frescas.**