

Flan de queso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/flan-de-queso>

Preparación

En un bowl amplio batimos los huevos con el azúcar, añadimos la crema y mezclamos. Por último incorporamos el queso que hemos rallado. Mezclamos todo bien con la batidora o con unas varillas y reservamos. Vamos a preparar el caramelo, lo único más complicado de esta receta, así que si no querés hacerlo podés poner caramelo del que venden hecho. En una sartén antiadherente ponemos el azúcar, el limón y el agua. Vamos removiendo poco a poco hasta que comience a adquirir un tono rubio, en este momento lo apartamos del fuego y dejamos que se termine de hacer, si lo dejamos que se oscurezca se nos puede quemar o endurecer y ya no nos servirá. 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 heladera hasta el momento de servir, es entonces cuando lo desmoldamos. Si lo hacéis el día anterior mucho mejor.

Ingredientes

- 4 Huevos
- 150 grs. Queso gouda rallado (u otro queso tierno)
- 4 cucharada/s Azúcar
- 4 cucharada/s Azúcar
- 500 cc. Crema de leche
- Unas gotas de jugo de Limón
- 1 cucharada Agua

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Postre

