

Flan mascarpone

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

Queso mascarpone — 1 tarrina

1 vaso/s

Leche

4

Huevos

Caramelo líquido

0,50 taza/s

Azúcar

ELABORACIÓN

Se carameliza una flanera , se bate el queso, leche, huevos y azúcar en la thermo y se vierte con cuidado en el molde, se pone en el horno al baño maria hasta que al pincharlo salga seco, se deja enfriar y se sirve con el coulis de fruta.