

Flan requesón

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
200 gr Azúcar
1 sobre/s Cuajada
300 ml Leche
250 gr Nata
250 gr Requesón

ELABORACIÓN

Mezclar los ingredientes, (menos la leche) y pasarlos por el minipimer, cuando el azúcar esté bien disuelta, añadir la leche y volver a pasar por la máquina.

Verter en una flanera caramelizada y poner en el horno al baño María a 180° 30 minutos.

Mejor si se hace de un día para otro.

Si tienes thermomix, te ahorras el baño maria.

Para hacer en thermomix: Poner todos los ingredientes en el vaso, hasta que los ingredientes estén bien mezclados 1 min. veloc.5.

Ahora poner la temperatura 90° 8 minutos veloc. 5

Poner en molde caramelizado dejar enfriar y guardar en nevera.