

Flan mascarpone

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

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.