

Flan de cuajada

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
2 sobre/s Cuajada - royal
1 vaso/s Leche
500 ml Nata
1 tarrina/s Queso Philadelphia
3 cucharada/s Azúcar
Caramelo líquido

ELABORACIÓN

El vaso de leche dividirlo en dos partes, una se pone al fuego y en la otra se deshace los 2 sobres de cuajada, cuando empiece a hervir la leche echar la que tiene los sobres, mezclar y retirar del fuego,(es hacer la cuajada como indican los sobres pero con un vaso de leche)

En una cacerola poner al fuego la nata, el queso, el azúcar y la cuajada que teníamos reservada, dar un pequeño hervor hasta que coja cuerpo, poner la mezcla en un molde caramelizado y servir muy frío.