

Flan de queso

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

2 Sobre de levadura
1 l. de Leche
6 Quesitos
6 Cucharadas de Azúcar
6 Sobaos (pequeños)
Caramelo líquido

PREPARACIÓN

Preparar la cuajada siguiendo las instrucciones del fabricante. Sin retirar del fuego añadir: los quesitos, el azúcar y los sobaos desmigados, remover con una cuchara para deshacer la mezcla. Retirar del fuego cuando llegue a ebullición.

Cubrir un molde con caramelo líquido, verter la mezcla y dejar enfriar.

Se puede adornar con nata montada, con la que pega bien.

Se pueden usar 12 tranchetes en lugar de los 6 quesitos, otro tipo de bollo distinto del sobao y añadir un chorrito de nata líquida a la mezcla.