

Receta de Flan De Cuajada Y Queso Philadelphia

29 Jul 2021



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo otra receta de flan, pero esta vez con queso philadelphia, seguro que también os gustará porque resulta exquisito.

Ingredientes

- Tarrina de queso philadelphia de 200grs
- Azúcar (seis cucharadas)
- Cuajada (dos sobres)
- Leche entera (250ml.)
- Nata líquida (250grs.)
- Bizcochos de soletilla o sobaos(ocho)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego y echar el queso, la nata, el azúcar y la mitad de la leche
2. En un bol con el resto de la leche deshacer los dos sobres de cuajada
3. Cuando esté hirviendo lo de la cacerola, volcar la mezcla de la cuajada y remover hasta que hierva un poquito
4. Caramelizar un molde y volcar la masa, después colocar los bizcochos en trozos por encima y meter al frigorífico por lo menos una hora
5. Desmoldar con cuidado y adornar a vuestro gusto con nata montada o trozos de fruta y....a disfrutar!