

Receta de Flan De Quesitos

22 Abr 2014



Buenos días, para este fin de semana de Septiembre, os dejo este riquísimo postre que podéis aprovechar para que los niños tomen leche, queso y huevos, ya que son los Ingredientes principales de este rico flan.

Ingredientes

- Leche entera o semi (medio litro, mejor entera porque cuaja mejor)
- Yemas de huevo (dos)
- Quesitos (cuatro)
- Cuajada (un sobre)
- Azúcar (tres cucharadas)
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. En un bol o cacerola, poner la leche con las 2 yemas de huevo, los quesitos aplastados, el sobre de cuajada y el azúcar
2. Mezclar bien con la batidora hasta que no queden grumos
3. Poner a hervir la mezcla durante unos tres minutos, removiendo para que no se pegue
4. Poner caramelo líquido en el fondo de una flanera y verter la mezcla
5. Dejar enfriar en el frigorífico hasta que esté bien cuajado
6. Desmoldar y decorar a vuestro gusto