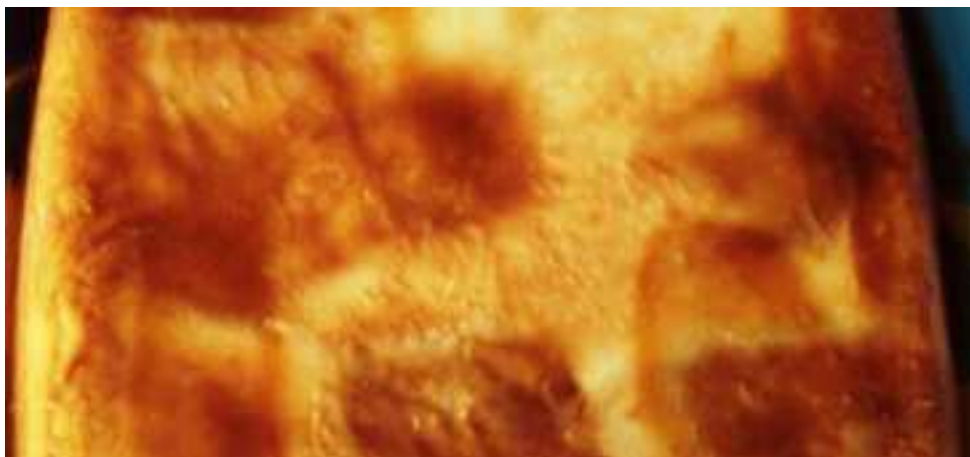


Receta de Flan de Queso y Galletas

10 Ene 2015



Buenos días a tod@s, tenemos de nuevo otro fin de semana para preparar postres en casa, para hoy os dejo esta receta de flan de queso con galletas que está riquísimo y es muy fácil de preparar, espero que os guste.

Ingredientes

- Leche entera o semidesnatada (750ml)
- Huevos (tres yemas)
- Quesitos (ocho, pueden ser light)
- Cuajada (dos sobres)
- Galletas María
- Azúcar (150grs)
- Café para mojar las galletas
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. En una cacerola al fuego, poner 500 ml de leche con los quesitos, el azúcar y las yemas de huevo
2. Mezclar los sobres de cuajada con los 250 ml de leche restante y volcarlo en la cacerola cuando empiece a hervir
3. Dejar que cueza hasta que coja consistencia y luego apartar y dejar reposar
4. Caramelizar un molde y verter la mitad de la mezcla, poner encima una capa de galletas empapadas en café, después cubrir con la otra mitad de la mezcla
5. Dejar que se enfríe en el frigorífico, mejor de un día para otro
6. Desmoldar con cuidado, servir fresquito y....buen provecho!!!