Receta de Flan De Queso Fresco

22 Abr 2014

Buenos días, para este fin de semana que se celebra el Día de la Madre, quiero felicitar a todas las seguidoras de este blog de Recetas de RT y dejaros una nueva receta de postres, esta vez se trata de un Flan de Queso Fresco, espero que os guste porque está riquísimo y es muy fácil de preparar.

Ingredientes

- Huevos (cuatro)
- Queso tierno (150grs.)
- Azúcar (cuatro cucharadas)
- Nata líquida (500ml)
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. En un bol batir los huevos con el azúcar y después añadir la nata líquida y volver a batir
2. Rayar el queso e incorporar a la mezcla y volver a batir bien todo
3. En un molde adecuado para el flan, echar caramelo líquido en el fondo (puede ser comprado o preparado por vosotros)
4. Volcar la mezcla batida en el molde caramelizado y ponerlo al baño maría en el horno precalentado a 180 Grados y mantener sobre unos 30 minutos
5. Dejar enfriar en el molde (mejor de un día para otro) y luego desmoldar en una bandeja y decorar con frutos rojos alrededor o con nata montada según vuestro gusto y ... buen provecho!!!