

POSTRES

FLAN CHEESECAKE SIN AZÚCAR



Ingredientes

- 1 taza de alusweet biofoods en polvo
- $\frac{1}{3}$ taza de agua
- 1 queso crema light
- 2 bolsas de leche condensada sin azúcar de alusweet biofoods
- 6 yemas de huevo
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharada de maicena
- Agua hirviendo para baño maría

Preparación

- Mezcla el endulzante en polvo con el agua para humedecerlo. Cocina a fuego medio-alto, revolviendo, hasta que tome color caramelo. Vierte en un molde.
- Procesa el queso crema light, leche condensada sin azúcar, yemas, vainilla y maicena.
- Vierte sobre el caramelo pasando por un colador.
- Cubre con papel metálico. Coloca el molde en una fuente y agrega agua hirviendo hasta la mitad.
- Hornea a 200 °C durante 50 minutos. El centro debe quedar levemente cuajado.
- Refrigera al menos 6 horas y desmolda pasando un cuchillo por los bordes.

