

POSTRES

FLAN CHEESECAKE



Ingredientes

- 1 taza de azúcar
- $\frac{1}{3}$ taza de agua
- 1 queso crema
- 2 tarros de leche condensada
- 6 yemas de huevo
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharada de maicena
- Agua hirviendo para baño maría

Preparación

- En un sartén cocina el azúcar con el agua a fuego alto, moviendo de vez en cuando, hasta obtener caramelo. Vierte en un molde.
- Procesa el queso crema, leche condensada, yemas, vainilla y maicena.
- Vierte sobre el caramelo pasando la mezcla por un colador.
- Cubre con papel metálico, apretando los bordes. 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.
- Refrigerera al menos 6 horas. Pasa un cuchillo por los bordes y desmolda.

