



## Cream Cheese Flan

**Rinde 12 porciones**

**PARA EL CAMELO:**

1 taza de azúcar

Coloque el azúcar en una cacerola de fondo grueso, a fuego alto. Agite la cacerola un poco, un par de veces. Baje el fuego a lento, tan pronto como el azúcar comience a derretirse. Empiece a girar el azúcar dentro de la olla - gire, deje reposar; gire, deje reposar - hasta que el azúcar se haya derretido. Deje que se dore a su gusto. Cuanto más oscuro es el caramelo, más amargo será.

Vierta el caramelo en un molde y deje enfriar. Tenga cuidado de no quemarse con el azúcar derretida. Esto puede dañar y lastimarlo(la) mucho.

**PARA EL FLAN:**

8 oz (226 grs) de queso crema

1 - 15 oz (400 grs) de leche evaporada

1 - 15 oz (390 gramos) lata de leche condensada

1 cdta. extracto de vainilla

3 huevos

Caliente el horno a 350 grados. Coloque todos los ingredientes en una licuadora. Licue hasta que tenga una crema uniforme. Vierta el flan en el molde con caramelo.

Coloque el molde en una fuente honda para horno. Colóquelo en el centro. Añada lentamente suficiente agua hirviendo en la fuente, con el fin de llegar a la mitad del molde a los lados. Con cuidado, coloque la fuente en el horno.

Cocine el flan en el horno durante aproximadamente 1 hora - hasta que tenga una corteza blanda en la parte superior y un cuchillo salga con una fina película que no es líquida. Retire el flan del molde y deje que se enfríe por completo. Una vez enfriado. Cubra con plástico y refrigere toda la noche.

Cuidadosamente pase un cuchillo por los bordes interiores del molde, para liberar el flan. Coloque una fuente de servir directamente sobre el molde - asegurándose de que el molde está en el medio.

Rápidamente voltee el molde sobre el plato. Deje que el flan y el caramelo caigan del molde antes de sacarlo. Sirva y disfrute!

CALORÍAS 260.41; 13,46 grs. GRASA(sat 7,62; mono 3,78; poli 0,71), proteínas 7,83 grs; FIBRA 0,00 grs;  
CARBOHIDRATOS 27,60 grs; CHOLESEROL 89,66 mg, hierro 0,42 mg de sodio 160,80 mg; 215,83 mg  
CALCIO

©TheFrugalChef™2012

[www.TheFrugalChef.com](http://www.TheFrugalChef.com)