

Flan de Queso

Sirve a doce

PARA EL CARAMELO:

1 taza de azúcar blanca

Coloque el azúcar en una olla de fondo grueso y comience a derretir a fuego alto. Reducir el calor tan pronto empiece a derretirse.

No trabaje con cucharas o espátulas. Sólo hay que levantar el bote y agitar. Una vez que el azúcar se haya derretido mueva la olla en forma de remolino. Simplemente mueva la olla y póngala en la hornilla por unos 30 segundos. Repita este proceso hasta no tener nada de solidos. Esto tomara un poco de tiempo. Tenga paciencia!

Cuanto más oscuro el caramel mas amargo. Es mejor apagar el fuego cuando el caramelo tenga color ámbar. Verter el caramelo en un molde para pan o dividirlo en moldes individuales. No raspe la olla y descarte lo que quede dentro de ella.

PARA EL FLAN:

2 tazas de leche entera

2 ramas de canela

1 - paquete de 8 oz. o 227 gramos de queso crema a temperatura ambiente

1 - lata de 14 oz. o 397 gramos de leche condensada

4 huevos

1/8 de cucharadita de sal

1 cucharadita extracto de vainilla

Calentar el horno a 350 grados F (176 C).

Coloque la leche y canela en una olla pequeña y llevar a ebullición. Retirar del fuego tan pronto como la leche empiece a burbujear. Tapar la olla y permitir que la leche reposar hasta que se enfríe.

Colocar el queso crema, la leche condensada, los huevos, la sal y la vainilla en la licuadora y mezcle hasta que esté suave. Añadir la leche impregnada de canela a la licuadora a través de un tamiz. Mezclar bien.

Verter la crema en el molde con el caramelo. Coloque el flan en una cacerola rectangular y llenar la cazuela con agua hirviendo. El agua debe llegar hasta la mitad de la bandeja de pan de molde. Tenga cuidado de no salpicar agua en el flan y también ser muy cuidadoso al transferir el flan al horno.

Coloque en el horno y hornear durante unos 60 minutos. El flan está listo cuando un cuchillo insertado salga limpio pero se mueve como gelatina.

Retire el flan del horno y de la cacerola con el agua. Deje que se enfríe por completo. Cubrir con papel plástico y refrigere durante un mínimo de 6 horas o hasta durante la noche.

Retire el flan de la nevera y deslice un cuchillo de mantequilla alrededor de los bordes de la cacerola. Coloque el plato va a servir en la parte superior del molde, dar la vuelta a ambos y desmoldar.

Deje que el caramelo gotee sobre el flan durante unos minutos y servir. Buen provecho!

©The Frugal Chef 2016