



FLAN CON DOBLE QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 50 minutos

INGREDIENTES

- 300 g de queso doble crema La Villita
- 3 cucharadas de queso manchego rallado La Villita
- 1 taza de crema
- 10 huevos medianos
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta está súper rica y a todo el mundo le va a encantar.

Licuamos el queso doble crema La Villita y el queso manchego rallado La Villita con la crema, los huevos, sal y pimienta hasta que se integren bien.<o:p></o:p>

Repartimos la mezcla en flaneras ligeramente engrasadas.<o:p></o:p>

Horneamos en horno previamente caliente a baño María, por 45 minutos a una temperatura de 180 °C o hasta que al introducir un palillo en alguno de los flanes salga limpio; retiramos los moldes con cuidado, y esperamos a que se entibien.<o:p></o:p>

Desmoldamos los flanecitos en los platos y servimos. Decoramos con unas hojas de romero o perejil.

Son el acompañamiento perfecto para un plato fuerte. ¡Disfrútenlos, amigas!<o:p></o:p>

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita