



## FLAN DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 5 huevos
- 1 queso doble crema La Villita
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 1/2 taza de azúcar

## MODO DE PREPARACIÓN

Nuestro clásico flan con un poco de queso hará que hasta la suegra te felicite por este postre.

Licuamos todos los ingredientes, menos el azúcar. Mientras, para hacer el caramelo, calentamos el azúcar en una ollita con unas gotas de agua, dejamos a fuego medio alto. Una vez que el caramelo esté caliente, lo ponemos en el refractario que usaremos para nuestro postre. Precalienta el horno a 350° F.

Mientras esperamos, vertemos la mezcla en el refractario. Ponemos a baño maría de 30 a 45 minutos. Una vez que esté cocido, lo ponemos a enfriar a temperatura ambiente.

Frío sabe delicioso, amigas, pero lo dejo a su consideración. Me cuentan cómo les queda.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita