



## FLAN DE QUESO Y DURAZNO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 35 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 10 mililitros de esencia de vainilla
- 1 lata de leche condensada
- ?1 lata de leche evaporada
- ?190 gramos de queso doble crema La Villita?
- 1 lata de duraznos en almíbar?
- 5 huevos?
- 125 gramos de azúcar

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, el postre no puede faltar en la mesa. Esta semana preparé una delicia: flan de queso y duraznos. No se arrepentirán de probar esta receta.

Primero vamos a licuar la leche condensada, la evaporada y el queso doble crema La Villita, agregamos los duraznos y los huevos. Agregamos la vainilla y continuamos licuando por 5 minutos.

Ponemos la mezcla en un molde para hornear y colocamos a baño María. Dejamos en el horno una hora a una temperatura de 190°C. Retiramos, desmoldamos y dejamos por 50 minutos en el refrigerador.

Servimos con más duraznos en almíbar. ¡Delicioso!

---

[f](#) LaVillitaMX [t](#) @LaVillita