





FLAN LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 120 minutos

 Cena  Postre

INGREDIENTES

- 190 g de queso doble crema La Villita
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 5 huevos
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 taza de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

En un molde de aluminio sirve el azúcar y calienta a fuego medio para obtener el caramelo, una vez que lo consigas distribuye por el fondo de manera uniforme y deja enfriar.

Licua en velocidad media el resto de los ingredientes, y vierte la mezcla dentro del molde una vez que el caramelo esté frío.

Tapa con el papel aluminio y colócalo en baño maría. Introdúcelo al horno a 180 grados por 90 minutos o hasta que esté cocido.

Retira del horno y déjalo enfriar completamente antes de meter al refrigerar por 2 horas antes de servir.