

# FLAN DE QUESO

## *FLAN DE QUESO*



Esta semana, aprovechando que teníamos una comida en casa, y los invitados son tan golosos y buenos comedores como nosotros, (nos solemos pegar cada banquete los cuatro cuando nos juntamos que tiemblan todos los restaurantes de Gijón...), aproveché para poner al día una receta de flan de queso. He tenido tiempo a probar varias, fisgando siempre por otros blogs y webs de repostería y todas están muy ricas, pero esta vez, me apetecía enredar por la cocina y crear mi propia versión.

Así que ni corta ni perezosa me puse manos a la obra . Cogí ingredientes diversos, un poquito de aquí, un poquito de allá, le sumé

un pellizco de buenas intenciones, ajusté cantidades y me encontré con un resultado muy positivo. Puedo decir que lo desmoldé cuando estaba frío y si por fuera no pintaba mal cuando lo catamos por dentro estaba de escandalo.

Complicaciones de elaboración, cero. Para este flan no es necesario utilizar el horno. Se puede hacer al fuego de manera tradicional o con la thermomix. Apenas lleva tiempo y una vez que esté frío y cuajado lo tenemos listo para servir. El flan de queso es un postre que suele gustar mucho y un acierto si tenéis una comida o cena y queréis dar con un postre que nunca falla. Podéis utilizar el queso crema que mas os apetezca y jugar un poco con la leche normal y condensada al gusto.

## ***INGREDIENTES***

- 4 huevos.
- 550 g de queso Philadelphia.
- 500 ml leche entera.
- 250 ml de leche condensada.
- 100 g de azúcar.
- 25 g de azúcar avainillado.
- 3 sobres de cuajada.
- Caramelo liquido.



## **DE FORMA TRADICIONAL**

### **ELABORACIÓN**

1. En primer lugar bañamos con caramelo líquido el molde que queremos utilizar. Si queremos hacer el caramelo en casa y no utilizar el comprado aquí os dejo los pasos de manera muy sencilla <https://midulcepecado.com/caramelo-liquido/>
2. Cogemos una olla e introducimos todos los ingredientes que restan en ella. Con la batidora batimos todo hasta que nos quede una mezcla homogénea.
3. Llevamos la mezcla a ebullición a fuego medio. Removemos con una varilla constantemente y una vez que rompa a hervir esperamos un minuto y retiramos del fuego.
4. Vertemos la mezcla con la ayuda de una lengua (no se puede desperdiciar nada), en el molde.
5. Dejamos enfriar unas horas en nevera o hasta el día siguiente.
6. Desmoldamos sobre un plato y lo tenemos listo para servir.

Consejos a la hora de elegir molde: Hoy en día tenemos amplia variedad

de moldes para utilizar en el mercado. Yo siempre aconsejo utilizar los moldes de silicona, porque los hay con un montón de formas diferentes y el flan sale siempre del tirón una vez que le damos la vuelta , con todo el contorno y dibujo firme y sin una resquebradura.

### **CON THERMOMIX**

Si de manera tradicional el proceso de elaboración de este flan es bastante rápido con la thermomix es un visto y no visto. Aquí os dejo las pasos a seguir:

1. Bañamos el molde que hemos elegido con caramelo liquido. Si queremos elaborarlo de forma casera aquí os dejo las indicaciones <https://midulcepecado.com/caramelo-liquido/>
2. Introducimos en el vaso de la thermo el resto de ingredientes. Programamos 15 minutos, a 100º en velocidad 3.
3. Pasado ese tiempo volcamos toda la mezcla sobre el molde caramelizado. Lo dejamos enfriar unas horas o hasta el día siguiente.
4. Una vez frío desmoldamos sobre un plato y tenemos el flan listo para servir cuando más nos apetezca.

Espero que os haya sido útil la receta y os animéis a probarlo. Si es así contadme que tal os ha salido.

Si os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>