

El ingrediente perfecto para hacer un flan de queso, un postre suave, rápido y sencillo

21/05/2024



El flan de queso es un postre clásico y tradicional argentino que nunca falla para disfrutar con amigos. Aprendí a hacer la receta con un ingrediente secreto para disfrutar de esta delicia ideal para sacarte ese antojo de comer algo dulce.

Es una **receta** sencilla, que no tarda en hacerse y el resultado es un **flan de queso** casero bien suave para disfrutar y compartir en familia estos días de invierno. Animáte a hacerla con el **ingrediente secreto** para que quede más delicioso.

Los ingredientes necesarios para

preparar la receta de flan de queso

- 500 ml de leche
- 120 g de azúcar
- 4 huevos
- 1 vaina de vainilla (opcional)
- 125 g de azúcar para el caramelo
- 20 g de agua para el caramelo
- **Ingrediente secreto:** 200 g de queso crema
- El paso a paso de la receta de flan de queso con un ingrediente secreto
- En una cacerola pequeña llevar el azúcar y $\frac{1}{2}$ taza de agua a fuego medio-alto hasta que el agua comience a ebullición, revolviendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva.
- Continúe cocinando la mezcla de azúcar, sin revolver, hasta que esté bien dorada y caramelizada, aproximadamente 15 minutos.
- Vierta el caramelo en un molde para flan de 1 litro y cubra toda la superficie del fondo. Dejar enfriar y solidificar.
- Precalentar el horno a 180°C.
- En un bowl grande, batir los huevos con el queso crema hasta que estén bien integrados.
- Añadir la leche, la vainilla y el azúcar y mezclar bien hasta que no queden grumos.
- Colar la mezcla y verterla en el molde caramelizado.
- Ahora, colocar el molde en una bandeja para hornear más grande y profunda y verter agua caliente (no hirviendo) en la bandeja para hornear hasta que llegue a la mitad de los lados del molde de flan.
- Cubrir la bandeja para hornear con papel aluminio.
- Hornear a baño maría durante 45-50 minutos, o hasta que el flan esté firme al tacto.
- Dejar enfriar el flan completamente en el molde antes de desmoldarlo y dar golpecitos suaves al molde para que el

flan se desmolde.

Fuente: Radio Mitre