



Flan de requesón

4 personas



Tiempo:



Preparación:
5 Mins

Tiempo de cocción:
53 Mins

Ingredientes:

- 250ml de leche entera
- 2 huevos
- 65g de azúcar
- 125g de requesón
- Caramelo líquido



Método:

Fase 1: Preparación

1. Precalienta el horno a 160 °C.
2. Unta los moldes con mantequilla y reserva.
3. Calienta la leche en un horno microondas.



Método:

4. Coloca la pala de remover  en el bol.
5. Añade la leche, los huevos y el azúcar y pica durante 30 segundos.
6. Añade el requesón y ajusta el tiempo a 2 minutos y la velocidad  a 1, pero no apliques calor.
7. Llena los moldes con la mezcla y cocina en el horno al baño maría durante 45-50 minutos, dependiendo del horno.
8. Una vez finalizado el tiempo, comprueba si está hecho. Si todavía no está hecho, aumenta el tiempo unos minutos más.