

Flan de Queso Manchego

Ingredientes:

- 125 gr de queso manchego
- 300 gr de leche
- 200 gr nata liquida
- 4 huevos
- 120 gr de azúcar o edulcorante
- Caramelo liquido para los moldes
- 800 gr de agua



"Flan de Queso Manchego".

Preparación:

Pon en el vaso el queso y en velocidad de 1 a 10 rallas el queso.

Posteriormente agrega la leche, nata liquida, huevos y zucar y mezclas durante 10 seg en velocidad 4.

Ahora prepara un molde de 1 litro de aluminio o silicona o bien varios más pequeños, vierte el caramelo liquido en la base dentro de los moldes y llenas con el flan. Cubre los moldes con papel de aluminio y encima papel de cocina para absorber el vapor de agua.

Para su cocción pon en el vaso el agua, colocas el varoma en su posición sobre la tapadera y programa 40 minutos, varoma, velocidad 2.

Para comprobar que están listos puedes pincharlos con un palillo, si este sale limpio está cuajado, sino, pon unos minutos más, misma temperatura y velocidad.

Una vez finalizado deja enfriar y metelos en el frigorifico.