

Flan de queso crema light



Tiempo de
preparación

90 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

250 ml Huevo San Juan Light

190 g Queso Crema light

360 ml Leche evaporada

360 g Leche condensada light

10 ml Vainilla líquida

Para el Caramelo:

300 g Azúcar

300 ml Agua

1/2 pza Jugo de limón

Preparación

1. Colocar el azúcar, el agua y jugo de limón en un cazo cónico. Hervir y mantener en la lumbre hasta formar el caramelo. Verter sobre el molde deseado el caramelo y dejar enfriar.
2. Licuar el Huevo San Juan Light con el resto de los ingredientes.
3. Tapar con papel aluminio y colocarlo a baño María. Hornear a 180°C por 90 min o hasta que esté cocido.
4. Sacar del horno y dejar enfriar completamente.
5. Refrigerar por lo menos dos horas antes de servir.

Recomendación: Este tipo de flanes se recomienda se acompañen con frutas frescas como fresa, durazno, frambuesas o salsa de frutas.