



Flan de requesón

Descripción



Este postre tiene una textura suave y consistente, cuaja muy bien y se puede preparar con requesón fresco, queso crema de untar o con Mascarpone. En este caso he optado por el requesón fresco, lo he hecho ayer y vale la pena aprovecharlo.

Os dejo el enlace del [Requesón casero](#).

Ingredientes: (Para ocho flanes de raciÃ³n).

Para el flan.

- 250 gr de queso requesÃ³n fresco.
- 125 gr de leche condensada.
- 250 ml de nata lÃ¡quida para cocinar.
- 5 huevos.
- Miel, nueces, mermeladasâ! para acompaÃ±ar. Opcional.

Para el caramelo.

- 100 gr de azÃºcar blanco.
- Unas gotas de zumo de limÃ³n.
- 1 chorrito de agua.

Enlace de recetas que llevan caramelo lÃ¡quido:

[Quesillo de yogur.](#) [Tarta Â«superfÃ¡cilÂ» de queso sin horno.](#) [Flan de pera.](#) [Flan de sobaos.](#)

PreparaciÃ³n:

Escogemos el molde o los moldes que nos gusten. En esta ocasiÃ³n he elegido individuales de aluminio desechable.

Para hacer el caramelo:

En una sartÃ©n amplia y antiadherente, echamos el azÃºcar, las gotas de limÃ³n y el agua. Ponemos a fuego medio y dejamos que vaya tomando un color rubio. no demasiado oscuro porque amarga. Lo



Para hacer el flan:

Colocamos todos los ingredientes juntos en un vaso batidor o jarra (excepto lo que escojamos para acompañar al flan), y batimos con la batidora a potencia máxima hasta conseguir una crema perfectamente integrada y sin grumos.



Probaremos de dulce por si queremos añadir azúcar, si es así batiremos de nuevo.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Vertemos la mezcla en los moldes caramelizados y los vamos colocando en una fuente de horno con agua (que no los cubra), para cocerlos a baÑ±o MarÑ±a.



default watermark

Introducimos la fuente con los moldes en el horno (parte media del mismo), a 180Â°C calor arriba y abajo durante aproximadamente 45 minutos.



Ya cocidos, sacamos y dejamos enfriar antes de desmoldar.

Podemos acompañar nuestro flan con nueces, miel, mermelada...! O como me gusta a mi: Sólo, como el único protagonista.



Consejo: Si puedes preparar el requesón en casa tendrás un postre totalmente casero. Desmoldaremos justo antes de servir. Para guardarlos, taparemos cada uno con film transparente y meteremos en la nevera. Para que no estén tan fríos sacaremos una media hora antes de su consumo y para que se derrita mejor el caramelo al desmoldar metemos el molde con el flan en un plato con agua caliente (hasta la mitad del molde) y dejaremos unos minutos, así al desmoldar el caramelo estará líquido.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres
2. Quesos

Fecha de creación

enero 27, 2017

Autor

admin