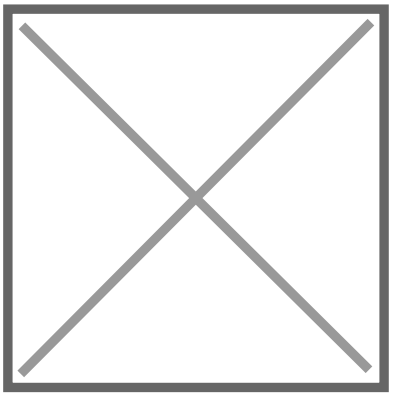


Flan de requesÃ³n

DescripciÃ³n

default watermark

flan-de-requeson-6

Este postre tiene una textura suave y consistente, cuaja muy bien y se puede preparar con requesÃ³n fresco, queso crema de untar o con Mascarpone. En este caso he optado por el requesÃ³n fresco, lo he hecho ayer y vale la pena aprovecharlo.

Os dejo el enlace del *RequesÃ³n 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 lÃquida 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 lÃquido:

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 vamos vertiendo en los moldes, extendemos y reservamos.

flan-de-requeson-1 flan-de-requeson-3

default watermark

Para hacer el flan:

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

flan-de-requeson-2

Probaremos de dulce por si queremos aÃ±adir azÃºcar, si es asÃ batiremos de nuevo.

Precalentamos el horno a 180ÂºC, 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 baÃ±o MarÃa.

flan-de-requeson-4

default watermark

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

flan-de-requeson-5

Ya cocidos, sacamos y dejamos enfriar antes de desmoldar.

Podemos acompaÃ±ar nuestro flan con nueces, miel, mermeladaâ?¦ O como me gusta a mi: SÃ³lo, como Ãºnico protagonista.

flan-de-requeson-7

Consejo: Si puedes preparar el requesÃ³n en casa tendrÃ¡s 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 estÃ©n tan frÃos 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, asÃ al desmoldar el caramelo estarÃ¡ lÃquido.

VisÃtanos 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 Â«SuscrÃbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

1. Postres
2. Quesos

Fecha de creaciÃ³n
enero 27, 2017
Autor
admin