

INGREDIENTES:

- 1/3 de taza de azúcar
- 1/4 de taza de agua
- 2 tazas de leche desnatada
- 1 lata (12 onzas) de leche evaporada
- 5 huevos
- 1 paquete (8 onzas) de queso crema
- 3 cucharadas de mezcla para hornear de sustituto del azúcar granulado
- 1 cucharadita de vainilla
- fruta fresca, para servir (opcional)



Flan de queso

Preparación

1. Precalentar el horno a 350 °F.
2. Añada el azúcar y el agua a una cacerola pequeña y llévela a ebullición, agitando la cacerola de vez en cuando, hasta que el contenido se caramelice y se vuelva ligeramente marrón.
3. Vierta el caramelo en una fuente de horno de 2 cuartos, cubriendo el fondo de la fuente de manera uniforme. Dejar la fuente de horno a un lado hasta que el caramelo se haya enfriado y endurecido.
4. Mientras tanto, mezcle la leche descremada, la leche evaporada, los huevos, el queso crema, el sustituto del azúcar y la vainilla hasta que quede suave.
5. Vierta la mezcla en la fuente de horno, cubriendo el caramelo. Cubra la fuente de horno con papel de aluminio.
6. Coloque la fuente de horno cubierta en una fuente de horno más grande. Añadir agua a la fuente de horno más grande, hasta que el agua llegue a la mitad de los lados de la fuente de horno más pequeña.
7. Introducir en el horno y hornear durante 60 minutos, hasta que el flan esté cuajado, pero todavía con movimiento. Para comprobar si está listo, introduzca un cuchillo en el centro del flan. Si el cuchillo sale limpio, el flan está listo.
8. Saque con cuidado las bandejas del horno. Transfiera la fuente de horno con el flan a una rejilla. Deje enfriar durante 1 hora.

9. Refrigere durante al menos 3 horas, hasta que el flan esté bien frío.
Para servirlo, pase la punta de un cuchillo pequeño por los bordes del flan para separarlo de la fuente de horno. Coloque un plato grande sobre el flan y déle la vuelta al flan en el plato.
10. Cubra el flan con fruta fresca y sívalo.