Receta de Flan de Leche Condensada y Queso en Microondas

17 Jun 2017

Buenos días a tod@s, para este fin de semana que parece ser que va a ser bastante caluroso, os dejo la receta de este **Flan de Leche Condensada y Queso**, resulta un postre muy rico para toda la familia y como se hace en el microondas, es mucho más rápido y os quedará tiempo para daros un bañito y refrescaros.

Ingredientes

- Huevos (seis)
- Leche condensada (400ml)
- Crema de leche (nata 200ml)
- Queso en crema (250 grs)
- Caramelo líquido (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner en un bol los huevos con clara, la nata, la leche condensada y el queso en crema
2. Mezclarlo bien todo hasta que quede una mezcla homogénea y sin grumos
3. Preparar el caramelo líquido y caramelizar bien un molde apto para el microondas
4. Volcar la mezcla batida en el molde caramelizado y meterlo al microondas a 600 W. de potencia durante 15 minutos aproximadamente
5. Hacer la prueba del palillo y si sale limpio ya estará el flan, si no está pues lo ponéis de minuto en minuto y vais mirando
6. Dejar enfriar en el frigorífico
7. Desmoldar al tiempo de servir
8. Podéis acompañarlo con algún helado o con nata montada y....buen provecho!!!