Receta de Flan De Queso Mascarpone

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, de nuevo tenemos ante nosotros otro fin de semana para preparar algún rico postre, y para esta vez os dejo una receta muy fácil de flan de queso, espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Queso mascarpone (250grs)
- Azúcar (120grs)
- Esencia de vainilla
- Nata líquida (200ml)
- Huevos (tres)
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. Caramelizar un molde con el caramelo líquido
2. En un bol, poner todos los Ingredientes: y mezclar con ayuda de la batidora
3. Verter la mezcla en el molde caramelizado
4. Precalentar el horno a 180 Grados
5. Poner el molde con la mezcla en otro molde con agua para que se haga al baño maría
6. Dejar en el horno durante unos 40 minutos o hasta que se vea que está hecho
7. Servir acompañado de plátanos fritos o de un poco de nata montada y... buen provecho!!!