



10 Porciones

Prep. 15 Min. Cocción 1 Hora

INGREDIENTES

Caramelo:
1 taza azúcar para el caramelo
¼ taza agua

Flan:

1 lb. queso crema

½ taza azúcar

5 huevos

2 tazas crema ligera (half & half)
o leche evaporada

1 cdita. extracto de vainilla

½ cdita. ralladura de limón

PROCEDIMIENTO

Calienta el horno a 350 grados. Prepara un molde con agua.

En una taza resistente al microondas mezcla el azúcar con el agua y cocina en el microondas a temperatura máxima (high) por 5 a 7 minutos. Echa el caramelo un molde de 8”.

En el procesador de alimentos mezcla el queso, azúcar, huevos hasta que quede cremoso. Añade la crema ligera, vainilla, ralladura de limón y mezcla hasta unir.

Echa la mezcla en el molde acaramelado. Coloca el flan en el molde con agua y coloca en el horno.

Hornea por 1 hora. Deja enfriar y coloca en el refrigerador hasta el momento de servir.