Flan de queso y naranja:

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Laura Diez Sanz

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

EL QUESO CONJURADO CON LA NARANJA DELICIOSOOOOO

Ingredientes para 6 personas :

- •500 ML. DE LECHE EVAPORADA
- •200 ML. DE NATA 35%
- •100 MIL.DE ZUMO DE NARANJA
- •150 GR. DE AZUCAR
- •1 TARRINA DE QUESO PHILADELFIA (300GR)
- •6 HUEVOS
- •1 BOTE DE MERMELADA DE NARANJA
- CARAMELO LIQUIDO

Preparación:

Paso 1

?ESCOGEMOS UN MOLDE O FLANERA ?CUBRIMOS LA BASE CON EL CARAMELO ?SE TRITURAN TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA MERMELADA CON LA BATIDORA Y LO AÑADIMOS AL MOLDE CARAMELIZADO ?LO COCEMOS EN EL HORNO AL BAÑO MARIA , O EN UNA OLLA NO ABRIR EN 25 MIN Y LUEGO PINCHAR A VER SI ESTA SI NO DEJARLO HASTA QUE ESTE Y AL PINCHARLO SALGA LA AGUJA LIMPIA ?DEJAR ENFRIAR Y DESMOLDAR Y CALENTAMOS LA MERMELADA Y LA CUBRIMOS CON ELLA LA SUPERFICIE DEJAR QUE SE ENFRIE LA MERMELADA ANTES DE COMER