FLAN NAPOLITANO

Ingredientes:

1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
1 barra de queso crema (190g.)
5 huevos
1 cucharada de esencia de vainilla
1 taza de azúcar refinada

Horno precalentado a 190ºC

Procedimiento:

1. Haz un caramelo con el azúcar directamente en el molde donde harás el flan, procura evitar que quede muy oscura ya que puede dar un sabor amargo al flan. Mueve el molde para que el azúcar quede por todo el molde, reserva.
2. Licúa todos los ingredientes restantes y vierte la mezcla en el molde con el caramelo ya frío y cubre con papel aluminio.
3. Coloca el molde en una charola profunda, llena la mitad de la charola con agua caliente y mete a hornear por 1 hora o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.
4. Desmolda el flan y deja enfriar. Sirve acompañado de fresas.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	1 hora
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8