



FLAN DE QUESO CON CAJETA

Ingredientes:

- 1 taza de cajeta
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 6 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Frutos rojos, para decorar

Procedimiento:

1. Cubre el fondo de la flanera con la cajeta reserva.
2. Licúa la leche condensada con la leche evaporada, el queso crema, los huevos y la vainilla.
3. Vierte la mezcla que licuaste en la flanera, cubre con papel aluminio y cocina en la olla exprés a baño María, durante 55 minutos a partir que comience a sonar la válvula.
4. Retira del fuego, deja enfriar, desmolda y refrigera durante 2 horas.
5. Ofrece y decora con frutos rojos.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8