



FLAN DE CALABAZA

Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ de taza de azúcar

1 lata de leche evaporada

1 lata de leche condensada

5 huevos

2 tazas de puré de calabaza 400gr

$\frac{1}{2}$ paquete de queso crema

1 cucharada de esencia de vainilla

Procedimiento:

Vierte el azúcar en una flanera y calienta sobre el fuego para que se derrita y se forme el caramelo muévela para cubrir la superficie y las paredes. Deja enfriar por completo y reserva.

Licúa los dos tipos de leche con los huevos y el mamey. Vierte la mezcla a la flanera y tapa con papel aluminio, oprimiendo las orillas.

Coloca en una olla exprés a baño María, cocina por 50 minutos a partir de que empieza a sonar la válvula. Retira del fuego, deja enfriar, desmolda y refrigera por 2 horas.

Ofrece.

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8-10