Flan tres leches

Ingredientes

6 raciones +o –

1. 1 lata de leche condensada
2. 1 lata de leche evaporada
3. 1/2 lata de crema de leche (lo pueden sustituir por leche entera)
4. 1 cucharada vainilla
5. 40 gramos queso crema (yo no le puse)
6. 5 huevos
7. 1/2 taza azúcar para el caramelo

Paso a paso

20 minutos

1. 1
   Con el azúcar hacen el caramelo y lo vierten en el molde donde vayan hacer el flan. El resto de los ingredientes lo licuan y lo vierten en la flanera.

   
   
   
2. 2
   Es mejor que el caramelo esté frío cuando le echen la mezcla de la licuadora. Se tapa, si su molde no tiene tapa lo tapan con papel de aluminio. Yo lo hice en la olla a presión eléctrica durante 15 minutos.







3. 3
   Lo dejan enfriar y lo guardan en la nevera de un día para otro. Se desmolda en dónde la van a servir.





Cookpad.com