Gotxei



POSTRES · VEGETARIANO

Flan de queso con dulce de leche

45min · 6 raciones · 222 kcal

Ingredientes

- **4** huevos
- **200g** queso classic
- **300 ml** de leche
- **1 cucharada** sopera de stevia
- Dulce de leche

POR RACIÓN

Proteínas	**14 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**8,7 g**
Fibra	**0 g**

Elaboración

1. Precalienta el horno a 165º.
2. En un cuenco bate con unas varillas los huevos y el queso hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. Añade la leche y la stevia, mezcla bien.
4. Unta el dulce de leche por todo el molde y rellénalo con la mezcla anterior.
5. Coloca los moldes dentro de otro recipiente con agua (baño maría hasta la mitad).
6. Hornea durante 45 min o hasta que cuajen.
7. Deja enfriar y reserva en nevera.

RECOMENDACIONES

El dulce de leche combina bien con este flan y recuerda un poco a la base de galleta de las tartas de queso.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei