

# Flan de Queso

**Marcelino Sanchez**  
**Puerto Rico**

**Porciones: 6-8 personas**

**Rinde: 6-8 tajadas**

**Tiempo: 2:00 horas**

## Ingredientes

### Salsa de Caramelo

4 onzas de azúcar  
1/4 de taza de agua

1 lata de 12 onzas de leche evaporada  
sin grasa

1/2 lata de 14 onzas de leche condensada  
endulzada sin grasa

3 huevos

4 onzas de queso crema descremado

1/2 cucharadita de vainilla

## Instrucciones

- ✦ Caliente el horno a 350° Fahrenheit.
- ✦ **Salsa de Caramelo:** En una olla pequeña, mezcle el azúcar y el agua a fuego bajo, moviendo la olla (no revolver) durante unos 30 minutos o hasta que se forme el caramelo.
- ✦ Mientras cocina el caramelo, mezcle en la batidora la leche evaporada, huevos, queso crema, vainilla y leche condensada.
- ✦ Vierta la salsa de caramelo en el fondo de un recipiente de vidrio o cerámica para flan o molde para torta para formar una capa fina. Agregue la preparación de los huevos y la leche en el molde y cocine durante 1 hora y 20 minutos o hasta que esté bien cocido.

## ¿Sabía Usted?

Usar leche descremada en lata reduce las calorías en más del 30 por ciento pero esos beneficios se pierden si se comen porciones más grandes; cuide el tamaño de las porciones al servir.