- Flan de vainilla y cajeta -

INGREDIENTES

5 piezas de Huevo San Juan

2 chorritos de Vainilla Molina

Una lata de leche condensada (387 g)

Una lata de leche evaporada (360 g)

190 g de queso crema

Una taza de cajeta

PROCEDIMIENTO

1. Coloca la cajeta en molde redondo de 18 cm de diámetro, asegúrate de cubrir muy bien la base y las paredes del molde.

2. Licúa las piezas de Huevo San Juan, los dos chorritos de Vainilla Molina, el queso crema, la leche condensada y la leche evaporada.

3. Cuando los ingredientes estén bien incorporados, vierte la mezcla cuidadosamente en el molde con cajeta.

4. Cubre el molde con papel aluminio sellando muy bien los bordes, lleva a baño María por aproximadamente 50 minutos.

5. Retira del baño María y déjalo enfriar. Cuando esté frío voltea con cuidado el molde sobre un platón para desmoldar y refrigera el flan por al menos 2 horas antes de servirlo.