



flan de queso

Ingredientes para 4 unidades:

300 gr de queso de untar

80 gr de azúcar

2 huevos

azúcar para espolvorear

Preparación:

Batimos el queso de untar junto con el azúcar. Añadimos los huevos uno a uno. Vertemos en los vasos de barro hasta llenar $\frac{2}{3}$ partes.

Llenamos la olla express con un dedo de agua, colocamos dentro los vasos de barro, cerramos. Calentamos a fuego fuerte y cuando comience a soltar vapor comenzamos a contar 3 minutos. Retiramos del calor, sacamos el vapor interior por el método de seguridad de la olla y retiramos los vasos de barro (así no hay sobrecocción por el calor residual).

Dejamos enfriar y refrigeramos al menos durante 10 horas. Para servir, espolvorear azúcar y quemar con un soplete.

[Con las zarpas en la masa](#)