

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan-
cando esta-
dunha boa
EXPERIENC

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

Flan de Queso Tetilla al orujo

Fácil
45 min.
4 pers.

Ponemos la leche a calentar con las pieles de limón, la canela y el azúcar y, sin que llegue a hervir, añadimos la mezcla de huevos y queso y removemos para que se mezcle bien y no se pegue.

QUE NECESITO?

1 litro de leche
8 huevos
150 g de azúcar
200 g de Queso Tetilla
limón, naranja y espinilla en rama
caramelo
Aguardiente de Galicia

A continuación, batimos los huevos y los mezclamos con la mezcla anterior y la colarla.

Finalmente untamos los moldes con caramelo y un poco de aguardiente de Galicia antes de rellenarlos con la mezcla y cocemos en el horno a 160 grados unos 30 minutos, si el molde es pequeño dejar 5-8 minutos más y si el molde grande dejar 5-8 minutos más