https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/flan-de-queso-tetilla-al-orujo

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

Flan de Queso Tetilla al orujo

Fácil
45 min.
4 pers.

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

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

A continuación, batimos los huevos y los mezclamos con la leche, después de colarla.

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