

Flan de Queixo Tetilla ao orujo

Fácil
45 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

[1 litro de leite](#)

[8 ovos](#)

[150 g de azucre](#)

[200 g de Queixo Tetilla](#)

[limón, laranxa e canela en rama](#)

[caramelo](#)

[Augardente de Galicia](#)

Poñemos o leite a quentar coas peles de limón, a laranxa, a rama de canela e o azucre e, sen que chegue a ferver, engadimos o Queixo Tetilla e removemos para que se mesture ben e non se pegue.

A continuación batemos os ovos e mesturámoslos co leite, logo de coalo.

Finalmente untamos os moldes con caramelo e un pouco de augardente de Galicia antes de reenchelos coa mestura e cocemos a baño maría no forno a 160 graos uns 30 minutos, se o molde é pequeno. Para facer un molde grande deixar 5-8 minutos máis