

FLAN de Mató

INGREDIENTES:

- 500 gr de Mató (requesón)
- 150 grs de azúcar
- 800 gr de nata para cocinar
- 200 grs de leche
- 2 sobres de “Cuajada”



PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el **mató**, la **nata**, el **azúcar**, la **leche** y la “**cuajada**”
Programar: Temp. 90º - 8 min – V. 3
2. Mientras caramelizar un molde tipo *Cake* (1'5 lts de capacitat) o moldes individuales
3. Cuando acabe el tiempo programado, verter inmediatamente en el molde o moldes preparados.
4. Dejar enfriar y reservar en la nevera un mínimo de 3-4 horas.
5. Servir desmoldado en una bandeja o platitos individuales.

COMENTARIOS/TRUCOS:

- Si se hace en moldes individuales sales de 8 a 10 (dependiendo del tamaño)
- Se pueden reducir todas las medidas a la mitad pero en el PASO 1 programar lo mismo
- Se conservan perfectamente 4-5 días en la nevera (más no lo sé porque en casa no duran!)

Montse López

Montse.tmx@gmail.com

Tf. 699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>