



Quesillo o Flan de leche condensada y de Galletas María

Caramelo, Flanes y similares, Vainilla

Ingredientes

Para el caramelo

- 60 mgs ($\frac{1}{4}$ taza) de agua
- 150 gramos ($\frac{3}{4}$ taza) de azúcar

Para el flan

- 4 huevos
- 390 gramos (1 lata) de leche condensada
- 390 mgs de leche líquida (puede usarse la misma lata de leche condensada para medirla)
- 150 gramos de galletas María
- 1 cucharadita de extracto de Vainilla
- 1 cucharadita de ron (opcional)

Preparación

- Primero, preparar el caramelo. Para esto, colocar el agua y el azúcar en el molde a utilizar. Yo uso uno de 15 centímetros de diámetro con tapa.
- Llevar el molde directamente al fuego de la cocina y calentar a fuego medio-alto; sin remover, y dejar que se funda el azúcar por completo y se torne de un color ámbar. Quitar del fuego usando un guante y mover a los lados para cubrir las paredes del molde. Apartar.
- Unir todos los ingredientes para la mezcla del flan en el vaso de una licuadora y licuar por al menos 3 minutos, hasta tener una mezcla completamente homogénea.
- Verter la mezcla anterior encima del molde con caramelo, tapar el molde y colocar este dentro de otro molde o una olla con agua (para cocinarlo a Baño María). Puede cocinarse en una hornilla de la cocina, o en el horno a 180 grados centígrados, por 90 minutos o hasta que el centro del flan no se vea líquido al moverse. Si se hace en la cocina, habrá que ir rellenando el agua que se evapora.
- Dejar enfriar por completo antes de desmoldar. Puede necesitarse pasar una espátula o cuchillo por los bordes del molde para poder desmoldarlo correctamente. Llevar a la nevera por al menos 3 horas o toda la noche antes de servir. Mantener refrigerado.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/17443>