



Flan de limón

Flan de limón

[Mas recetas Flanes en http://www.recetasypostres.net/flanes/12.php](http://www.recetasypostres.net/flanes/12.php)

Ingredientes:

4 huevos, 1 tarrina de queso philadelphia, 1 petit suisse natural, 8 cucharadas de leche condensada, 2 sobres de gelatina de limón y caramelo líquido.

Pasos a seguir:

- 1) Disolver la gelatina en 1/2 litro de agua hirviendo.
- 2) Batir las claras a punto de nieve.
- 3) Batir las yemas con el queso, la leche y el petit suisse.
- 4) Añadir las claras a punto de nieve y la gelatina (anteriormente disuelta) a la mezcla del paso 3.
- 5) Se revuelve bien todo junto.
- 6) Untar un molde con caramelo para verter la mezcla por encima.
- 7) Se deja en la nevera hasta el día siguiente y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/flanes/flan-de-limon-49.php>