



Flan de caramelos Werther's

Ingredientes:

Caramelos Werther's: 120 g

Queso mascarpone: 250 g

Leche: 550 g

Cuajada: 2 sobres

Caramelo líquido: para pintar el molde (éste preferiblemente de silicona)

Preparación:

1. Sacar los caramelos de su envoltorio y triturar.
2. En una cazuela incorporamos los caramelos y el resto de los ingredientes. Ponemos a cocer al fuego durante 10 minutos removiendo frecuentemente.
3. Mientras tanto pincelar el molde con el caramelo líquido.
4. Transcurridos los 10 minutos, verter la mezcla en el molde y dejar que se temple.
5. Reservar en la nevera un mínimo de cuatro horas antes de desmoldar.
6. Servir frío.

Nota: Para hacer con un robot de cocina: Triturar 3 segundos velocidad 10 y cocer 10 minutos a 100º velocidad 4.