



FLAN DE CARAMELOS WERTHER'S

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5 min 10 min

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.

Notas

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

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Flan de caramelos Werther's	Postres y Dulces	01	21-12-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.