



Ingredientes:

- 500 gr de queso Mascarpone
- 250 gr de leche entera
- 2 sobres de cuajada
- 180 gr de azúcar
- 500 gr de nata para montar de 35% material grasa
- Caramelo líquido

Preparación:

1. Ponemos todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y mezclamos **10 seg/vel 4**
2. A continuación programamos **10 min/100° C/vel 3.**
3. Mientras vamos poniendo el caramelo líquido en el molde y cuando termine el tiempo programado, volcamos el flan en el molde y lo dejamos enfriar a temperatura ambiente y después lo metemos en la nevera hasta que cuaje.