**Flan de queso**:

Ingredientes: para 10 personas (10 flanes)

* Huevos nº **3 u**.
* Queso curado –añejo sin lactosa. Rallado, **150g**.
* Azúcar blanco molido- **150g**
* Leche completa sin lactosa-**250g**.
* Nata para montar sin lactosa-**200g**.
* Caramelo líquido preparado depositar un buen chorro en cada flanera.
* Flaneras de Mercadona de solo un uso, nº 10
* Horno 170º, durante 50 min. (Programa convección (aire) durante 30 min. Y 20 min programa fuego solo abajo). Baño maría. Se pone en el horno primero la bandeja con el agua, cuando alcanza la temperatura deseada se añade las flaneras.

Elaboración:

1. Batir los huevos con el azúcar glas, disolver el azúcar.
2. Añadir la leche, la nata y el queso (deshacer el queso)
3. Rellenar los moldes (con el caramelo puesto previamente) con el cazo grande. y al horno.