



Flam de Formatge

Un postra que et sorprendrà!

T'agraden els flams? I el formatge, també t'agrada? Creus que es possible juntar aquests dos aliments que tant t'agraden en un sol postre? Doncs si! Agafa el davantal que comencem!

Ingredients:

- * 8 ous
- * 50 gr. de sucre
- * 250 gr. de llet condensada
- * 500 ml de llet sencera
- * 250 gr. de formatge en crema d'untar
- * Caramel preparat



Posem en un bol la llet condensada, la crema de formatge, la llet i el sucre. Ho barregem tot. Afegim els ous i els batem fins que ens quedi una massa cremosa i amb un xic d'escuma.

Posem el caramel ja fet o el fem nosaltres si tenim paciència, al cul dels diferents motlles de flam d'alumini i evoquem la crema anterior. Els courem al bany Maria, per fer-ho, emplenem una safata del forn amb aigua. Escalfem el forn a 200°C fins que l'aigua comenci a bullir.

Tapem els motlles amb paper d'alumini i els posem a la safata del forn durant uns 40 minuts a 200°C, fins que els flams quedin quallats i lleugerament daurats. Podem provar de punxar-los a veure si el punxó surt net. Una vegada cuits traiem la safata amb cura ja que l'aigua estarà molt calenta i els deixem refredar al marbre. Quan estiguin freds els tapem amb paper de film, i els guardem a la nevera.

Bon profit!

Recordeu que podeu compartir el resultat a la xarxa amb el hastag #elclubacasa!