

Flan de Queso (Crème au fromage à la crème au caramel)



1/4 tasse) de sucre

1 cuillère à soupe d'eau

4 onces de fromage à la crème réduit en gras, (Neufchatel), ramolli

4 gros oeufs

1/2 de 14 onces de lait condensé sucré sans gras ou à faible teneur en matières grasses

1/2 de 12 onces de lait évaporé non gras ou à faible teneur en matières grasses

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Pour caraméliser le sucre, placez le sucre et l'eau dans une petite casserole. Placer à feu moyen. Agitez la casserole jusqu'à ce que la solution devienne dorée.

Verser immédiatement dans un plat à gâteau en métal. Remuez le plat de sorte que le caramel se répande au fond du plat. Mettre de côté.

Pendant ce temps, battre le fromage à la crème avec un mélangeur ou un batteur à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il soit mou.

Ajouter les œufs un à la fois. Battre bien. Ajouter le lait condensé, le lait évaporé et l'extrait de vanille. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.

Verser le mélange dans le plat du caramel.

Placez un support à l'intérieur de l'Instant Pot. Verser 2 tasses d'eau.

Placez le plat sur le dessus du support.

Couvrir et régler l'option MANUAL/PRESSURE et la minuterie pour 25 minutes. Laisser la pression se libérer naturellement à la fin de la cuisson.

Refroidir et servir.

Pour servir, passer un couteau tout autour des bords du plat et inverser sur une assiette.

Traduit de : Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For