

עוגת פלאן גבינה



רכיבים

- גרם גבינה לבנה רכה 5%
- ביצה
- כוסות חלב
- כוסות סוכר לבן
- כפות קמח לבן

הכנה

1. ממיסים כוס סוכר במחבת על אש נמוכה, עד שהוא הופך לנוזל חום, אבל לא שרוף, ומיד מוזגים את הסוכר לכלי פיירקס או בכלי קרמיקה אחר שיכול להכנס לתנור.
2. מערבבים בקערת מיקסר או בלנדר את הגבינה, ביצים, חלב, סוכר וקמח.
3. מקציפים את כל החומרים ביחד, מניחים בפיירקס שקודם הכנו עם הסוכר ואופים בחום בינוני 30 דקות, עד שהגבינה מקבלת צבע.
4. מניחים את הפיירקס בתנור בתוך תבנית יותר גדולה עם מעט מים (באן מארי).

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕