

Episode 7: **Flan de Batata sin Caramelo**  
(*Sweet Potato Flan - No Sweets*) - Chef Irma Receta

**Ingredientes:**

- 1 queso crema descremado
- 1 lata de leche condensada bajo en calorías
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de pure de batata
- 1 cucharada de canela
- 1/4 cucharada de nuez moscada
- 4 huevos enteros
- 1 lata de papaya (opcional)
- spray vegetal
- molde 8x3

**Instrucciones:**

1. En una fuente agregar el queso y el pure de batata y majar con un tenedor hasta que este bien suave.
2. Luego agregue los huevos y mezcle todo bien hasta que este incorporado.
3. Añada la leche condensada y evaporada, la canela y la nuez moscada, mezcle muy bien.
4. Rocie el molde con el spray vegetal y eche la mezcla.
5. Poner el horno a calentar a una temperatura de 300. Hornee el flan en un baño de maría por una hora.
6. A la hora, saque del horno y lo deja reposar por 20 minutos. Luego lo pone en la nevera por 3 horas o la noche entera.
7. Decore con dulce de papaya y hacemos un caramelisado suave con azúcar morena y una artorcha