Flan:

INGREDIENTES

* - Leche 1 L.
* - Huevo 10 unid.
* - Azúcar 200 g.
* - Esencia de vainilla 1 cdta.
* **Caramelo:**
* - Azúcar c/n.

PROCEDIMIENTO:  
1. Precalentar el horno en mínimo.  
2. Hacer un caramelo con azúcar y un poco de agua. Que quede rubio claro.  
3. Volcar en el molde Savarín, distribuir bien y dejar enfriar.  
4. Mezclar, sin batir, los huevos con las yemas, el azúcar y la leche. Agregar la esencia de vainilla.  
5. Volcar la mezcla de flan en el molde acaramelado.  
6. Colocar el molde en una placa sobre un papel absorbente y cubrir hasta la mitad con agua caliente. Cubrir el molde con aluminio.  
7. Hornear a temperatura baja por una hora aproximadamente o hasta que el flan haya coagulado.  
8. Dejar enfriar y guardar en la heladera por varias horas antes de desmoldar.