

## Tres Riches...

## Flan Napolitano

Soluciones inteligentes, que tú haces deliciosas

## **Ingredientes**

Jarabe Tes Riches. 600 ml
Leche fresca 400 ml
Huevo 300 g
Vainilla 15 g
Azúcar para caramelo 100 g

Decoración

Chocolates 50 g Fresas para la decoración 50 g

## **Procedimiento**

- 1- Caramelizar el molde con azúcar.
- 2- Poner todos los ingredientes en la batidora.
- 3- Mezclar durante 5 minutos.
- 4- Depositar la mezcla en el molde y hornear a baño maria por espacio de una hora a 180°C.
- 5- Dejar enfriar de un día para otro.
- 6- Desmoldar y decorar al gusto.

