



## FLANCOCHO

### INGREDIENTES

1 taza azúcar para el caramelo  
¼ taza agua

#### Flan:

1 lata leche evaporada  
1 lata leche condensada  
5 huevos  
1 cucharadita de extracto de vainilla

#### Bizcocho:

1 caja de mezcla para bizcocho del sabor deseado  
2 huevo  
1 barra mantequilla  
6 onzas de agua

### PROCEDIMIENTO

En una cacerola mezcla el azúcar con el agua a temperatura máxima por 5 a 7 minutos, hasta que se forme el caramelo suave (no lo dejes endurecer). Echa el caramelo en un molde de 8".

En un envase mediano mezcla los huevos, añade la leche, el extracto de vainilla y deja aparte.

En otro envase mediano prepara la mezcla de la caja de bizcocho con el huevo, mantequilla y agua.

En el molde acaramelado echa la mezcla del flan y luego echa la mezcla del bizcocho. Coloca el flan en baño de Maria a 350 grados por 1 hora, luego reduce la temperatura a 225 grados por 45 minutos. Deje enfriar y vírelo en un molde decorativo, puede servir en porciones pequeñas.

