

Flan all'uovo

Ingredienti

6 uova
1 litro di latte
160 g di zucchero
1 baccello di vaniglia
10 pezzi di zucchero o l'equivalente per il caramello.

Preparazione

Scaldare in un pentolino il latte con 160 g di zucchero e il baccello di vaniglia diviso in due e raschiato. Non appena il latte sarà pronto a bollire, spegnete il fuoco.
Sbattere le uova con una frusta fino ad ottenere un composto spumoso.
Preparare un caramello con le zollette di zucchero e 2 cucchiai d'acqua, a fuoco basso, controllando e mescolando regolarmente.
Versare immediatamente questo caramello in stampini da forno (circa quindici stampini)
Versare lentamente il latte bollito sulle uova continuando a sbattere (utilizzare un colino per trattenere il baccello di vaniglia e la "buccia" del latte).
Versare il composto così ottenuto negli stampini.
Cuocere in forno a bagnomaria a 150°C per 30 minuti. La punta del coltello dovrà uscire "asciutta", ma non dovrà essere prolungata per mantenerne la morbidezza.
Lasciare raffreddare, conservare in frigorifero per almeno 4 ore.

Variante

Questo flan può essere preparato in un unico stampo, quindi lasciate cuocere 45 minuti.