

Flan de huevo

Ingredientes

6 huevos
1 l de leche
160 g de azúcar
1 vaina de vainilla
10 piezas de azúcar o el equivalente para caramelo.

Preparación

Calienta la leche en una cacerola con 160 g de azúcar y la vaina de vainilla dividida por la mitad y raspada. Tan pronto como la leche esté lista para hervir, detenga el fuego.

Batir los huevos con un batidor para tener una mezcla brillante.

Haga un caramelo con las piezas de azúcar y 2 cucharadas de agua, a fuego lento, monitoreando y revolviendo regularmente.

Vierta inmediatamente este caramelo en los moldes que van en el horno (unos quince moldes)

Vierta lentamente la leche hervida sobre los huevos batiendo (use un colador para sostener la vaina de vainilla y la "piel" de la leche).

Vierta la preparación así obtenida en los moldes.

Cocine en una marie Bain a 150 ° C en el horno durante 30 minutos. La punta del cuchillo debe salir "seca", pero no se extiende para mantener la suavidad.

Dejar enfriar, poner en la nevera al menos 4 horas.

Variante

Este blanco se puede hacer en un solo molde, es necesario proporcionar 45 minutos de cocción.