

Flanes De Huevo

Ingredientes

6 huevos
1 litro de leche
160 gramos de azúcar
1 vaina de vainilla
10 trozos de azúcar o el equivalente para el caramelo.

Preparación

Calentar en un cazo la leche con 160 g de azúcar y la vaina de vainilla partida en dos y raspada. Tan pronto como la leche esté lista para hervir, apaga el fuego.
Batir los huevos con unas varillas hasta que la mezcla esté espumosa.
Hacer un caramelo con los terrones de azúcar y 2 cucharadas de agua, a fuego lento, vigilando y removiendo periódicamente.
Vierta inmediatamente este caramelo en moldes aptos para horno (unos quince moldes)
Vierta lentamente la leche hervida sobre los huevos mientras bate (use un colador para retener la vaina de vainilla y la "piel" de la leche).
Verter la mezcla así obtenida en los moldes.
Cocinar al baño María a 150°C en el horno durante 30 minutos. La punta del cuchillo debe salir "seca", pero no se debe prolongar para mantener la suavidad.
Dejar enfriar, refrigerar por al menos 4 horas.

Variante

Este flan se puede hacer en un solo molde, así que deja 45 minutos de cocción.