



FLAN

Caseiro



TIEMPO
45min



RACIONES
8personas



DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- Leche condensada grande 1 lata
- Leche (utilizar la lata de leche condensada para medir la leche) 1 lata
- Huevos 7 und
- Esencia de vainilla 1 cda
- Azúcar (100 gramos) 1/2 taza

PREPARACIÓN

Coge un recipiente y bate los huevos. Luego añade la leche condensada y la leche entera y sigue batiendo. Añade el azúcar y la esencia de vainilla y sigue mezclando.

Si lo deseas puedes elaborar un caramelo para la base del flan casero con leche condensada.

Cuando lo tengas, coloca el caramelo casero en la base del molde, preferiblemente metálico o de cristal. Luego, vierte la mezcla anterior encima. Coloca el molde con la preparación del flan de leche condensada y huevo sobre una bandeja con borde alto. Añade agua hasta alcanzar la mitad del molde para hacer el flan de leche al baño María.

Hornéalo durante 30 minutos a 180 °C. Para comprobar si el flan de huevo y leche condensada está listo puedes pincharlo con un palillo de madera o cuchillo, y si sale limpio es que ya está. Deja que se enfríe y resérvalo en el frigorífico. Si lo deseas, puedes servirlo con nata montada o chocolate fundido.