



Flan casero, fácil y rápido

- 1 [#micocina](#) Este flan se hacía siempre en el campo, sobre todo durante la primavera y el verano, época en que se recolectab...



Adriana Poblete Lej

hora aprox.

Ingredientes

6 raciones

200 grs. azúcar (100 para el flan y 100 para el caramelo)

500 cc leche

5 huevos

Esencia de vainilla

Pasos

- 1 Acaramelar el molde a utilizar, acá cuando el azúcar ya está color caramelo le agrego un chorrito de agua caliente y continúo sobre el fuego hasta que se integre; de esta manera es más sencillo revestir el molde. Reservar



- 2 Batir ligeramente los huevos y el azúcar.



- 3 Agregar la leche y batir un poco más; no lleva demasiado batido por eso utilizo un tenedor. Por último perfumar con la vainilla.



- 4 Volcar en el molde y colocar dentro de un recipiente con agua, esto es porque el flan se cocina a baño maría (nunca supe por qué lleva el nombre de María) y si no les gusta que se haga la "costrita" cuando se cocina lo tapamos con un papel de aluminio.



- 5 Llevamos ahorno moderado por aprox. 40 minutos. Para saber si el flan está listo, se mete un cuchillo y debe salir seco. Antes de desmoldar se debe enfriar bien. Luego lo pueden acompañar con dulce de leche o una bocha de crema.



Don't Miss Hosting Discounts

Do You Host a Website Somewhere Else? Join Namecheap & Pay \$0 for Your Hosting Migration.