



FLAN



INGREDIENTES

- ✎ 3 Cucharada de Azúcar (p/acaramelar la cacerola)
- ✎ 6 Huevos
- ✎ 150 gr. de Azúcar
- ✎ 1 Cdita de Esencia de vainilla
- ✎ 500 cc. de Leche



PROCEDIMIENTO

Cubrimos el fondo de la Cacerola con azúcar, tapamos y acaramelamos a fuego medio/bajo.

Apagamos el fuego y dejamos enfriar el caramelo.

En un bol mezclamos los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla.

Incorporamos la leche. Mezclamos hasta lograr una preparación homogénea.

Volcamos la mezcla en la Cacerola acaramelada.(podemos colarlo para evitar clara sin homogeneizar)

Tapamos y cocinamos a fuego corona hasta finalizar la cocción.

Para saber si está listo, pinchamos en el centro con un chuchillo, y debe salir limpio.

Desmoldamos frío, y acompañamos con ddl, crema y si les gusta, pueden sumar unas nueces trituradas!