

FLAN

INGREDIENTES:

- 1l de leche
- 8 huevos
- 250 gr de azúcar
- 1 cda de esencia de vainilla
- 200 gr de azúcar(Para el caramelo)

PROCEDIMIENTOS:

PASO 1:

Lo primero a preparar es el caramelo, directamente en el molde del flan. Colocar el molde sobre la hornalla y agregar de a poco el azúcar. A medida que se derrite, ir cubriendo con más azúcar hasta completar los 200gr.

PASO 2:

Cuando toda el azúcar esté fundida y alcance un color caramelo, retirar del fuego y mover el molde con mucho cuidado hasta cubrir todas las paredes con caramelo. Reservar y dejar enfriar.

PASO 3:

En una olla, calentar el litro de leche junto a la mitad del azúcar y retirar del fuego antes de que llegue a hervir.

PASO 4:

En un bowl colocar los 8 huevos, la esencia de vainilla y la otra mitad del azúcar.

PASO 5:

Batir suavemente hasta desligar los huevos.

PASO 6:

Incorporar la leche a los huevos.

PASO 7:

Verter la preparación en el molde.

PASO 8:

Colocar el molde dentro de una fuente para horno y agregar agua caliente en la fuente.

PASO 9:

Hornear durante aproximadamente 60 minutos a fuego bajo (160°C)

PASO 10:

Dejar enfriar y refrigerar por 6 horas.

PASO 11:

Antes de desmoldar, colocar el molde dentro de una fuente con agua caliente para ablandar el caramelo y desmoldar con facilidad.

PASO 12:

Servir y disfrutar.