

Agujeritos con flan

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Leche: 1 L

Azúcar: 200 g

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Azúcar para el caramelo: 200 g

Huevos: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Comenzamos preparando el caramelo. Para ello, colocamos el azúcar al fuego hasta que se derrita y tome un *color* ambar. Luego, lo vertemos en un molde antiadherente.
- Seguidamente, batimos los huevos con el azúcar hasta obtener una textura espumosa. Agregamos la leche y la esencia de vainilla. Vertemos la mezcla dentro del molde del caramelo.
- Colocamos agua en una bandeja y en ella disponemos el molde para que se cocine a baño María.
- Llevamos a un horno precalentado a 180°C y cocinamos durante 45-50 minutos.
- Transcurrido el tiempo, pinchamos en el centro con una aguja, si sale limpia el flan estará listo.
- Retiramos del horno y esperamos a que enfríe. Desmoldamos.
- Servimos con *crema* chantilly o dulce de leche (opcional).

Si quieres que esta receta sea apta para celíacos asegúrate en el etiquetado de los productos de que son 100% libres de gluten.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/agujeritos-con-flan>