Pastel de Flan



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Crema chantilly: 500 Gramos

Bizcocho

Almidón de Maíz: 10 Gramos
Azucar: 125 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Limón para su ralladura: 1 unidad
Yemas: 2 Unidades
Harina: 125 Gramos

Flan

Azúcar para el caramelo: 200 Gramos
Huevos: 10 Unidades
Leche: 400 c.c.
Esencia De Vainilla: 1 unidad
Leche Condensada: 400 c.c.

Preparación de la Receta

- Hacer un caramelo con el azúcar y verterlo sobre el molde.
- Mezclar leche, leche condensada, huevos, esencia de vainilla y dejar reposar.

Bizcocho

- Batir los huevos y yemas con el azúcar a punto letra y agregar ralladura de *limón*.
- Tamizar la *harina* con el almidón e incorporar en tres veces a esta mezcla cuidando de no bajar el batido.
- Verter esta preparación sobre el molde acaramelado.
- Luego sobre un costado verter en el mismo molde la mezcla del flan
- Llevar al horno en un baño de maría hasta que dore la superficie y al pinchar la preparación salga seco.

- Es muy importante desmoldar cuando el flan este bien frio.
- Decorar con *crema*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-bizcochuelo