

# FLAN CASERO

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

### el caramelo

**Azúcar:** Cantidad necesaria

### el flan

**Huevos:** 6

**Azúcar:** 200 g

**Esencia de vainilla:**

**Dulce de leche:**

**Leche:** 1 L

**Crema Batida:**

## Preparación de la Receta

- Colocar el azúcar en una sartén y cocinar hasta lograr el punto del caramelo
- Colocar en la flanera y dejar enfriar.

### Para el flan

- Unir los huevos y el azúcar
- Incorporar la leche, la esencia de vainilla e integrar bien todos los ingredientes
- Verter en la flanera llevar a horno bajo precalentado hasta que esté listo
- Luego llevar a la heladera y dejar enfriar por 4 horas
- Desmoldarlo bien frío y servir acompañado de *Crema* batida y dulce de leche.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/flan-casero-2>