FLAN CASERO

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

el caramelo

Azúcar: Cantidad necesaria

el flan

Huevos: 6
Azúcar: 200 g
Escencia 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