

Flan casero con leche condensada



Ingredientes

Flan casero con leche condensada

Leche: 1/2 L Azucar: 70 grs.

Huevos: 5 Unidades Fresas o melocotón para decorar:

Leche Condensada: 400 grs. **Coco rallado**: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Primeramente, vamos a realizar el caramelo

Para esto

- Vertemos 70 gramos de azúcar en una olla con un poco de agua
- Una vez encontrado el punto caramelo lo vertemos en un molde para flan y reservamos

Para elaborar el flan

- En primer lugar, batimos 5 huevos
- Luego le agregamos la leche condensada y seguimos batiendo
- Añadimos el 1/2 litro de leche y continuamos batiendo hasta homogeneizar la preparación
- Seguidamente, volcamos la preparación en el molde con caramelo y llevamos a hornear, durante 45 minutos, a baño maría, con la temperatura a 160 grados.
- Luego de esto, sacamos del horno, buscamos un plato grande, apoyamos el molde sobre el mismo y lo damos vuelta para desmoldarlo
- Decoramos con coco rallado y unas frutillas en los puntas y el centro