Flan Clásico

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Azucar: 200 Gramos
Huevos: 10 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cda
Caramelo para la base del molde: c/n
Dulce de leche para acompañar: c/n
Leche: 1 Litro

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno 100° C
- Acaramelar el molde savarín
- Calentar en una olla leche y azúcar, hasta que los cristales se disuelvan
- Volcar la preparación una vez tibia sobre los huevos y mezclar.
- Perfumar con esencia de vainilla
- Colar la preparación y verterla en el molde
- Llevar al horno en una placa a baño de María por una hora y media
- Retirar, dejar enfríar y llevar a la heladera por 2horas.
- Desmoldar y servir con *crema*, dulce de leche, etc

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