

Flan Clásico

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Azúcar: 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 enfriar 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>