

Flan de dulce de leche con galleta de jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa de caramelo

Azucar: 1 Taza

Crema: 1 Taza

Flan

Crema: 500 g

Huevos: 6 Unidades

Yemas: 6 Unidades

Azúcar para caramelo: 200 grs.

Azucar: 100 grs.

Leche: 500 g

Dulce de leche: 300 grs.

Galleta de jengibre

Huevo: 1 Unidad

Polvo para hornear: 1 cda.

Harina 0000: 1 Taza

Manteca: 125 grs.

Jengibre en polvo: 2 cdas.

Azucar: 1/2 Taza

Jengibre caramelizado: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Galleta de jengibre

- Precalentar el horno a 180 grados.
- Batir la *manteca* con el azúcar a blanco.
- Agregar el *huevo* lentamente sin dejar de batir hasta que este integrado.

- Tamizar la *harina* con el polvo de hornear y el **jengibre** sobre la mezcla de *manteca*, revolviendo con una cuchara de madera. Agregar el **jengibre** caramelizado picado.
- Enmantecar una placa de horno, poner pequeñas cucharas de masa
- Cocinar 12 a 15 minutos, hasta que estén doradas.
- Enfriar en rejillas

Flan de dulce de leche

- Calentar en una olla la leche, la *crema* y el azúcar.
- Agregar el dulce de leche para que se disuelva y dejar reducir 10 minutos.
- Mezclar los huevos y las yemas con la preparación anterior
- Pasar por un colador fino y colocar los moldes acaramelados, tapar los moldes con papel aluminio
- Cocinar en horno a baño maría hasta que estén firmes.

- Tiempo de cocción

- Si son moldes individuales 25/30, si es un molde grande 45/50.

Salsa de caramelo

- Hacer el caramelo y cuando esté rubio incorporar la *crema*, revolver y reservar para bañar el flan.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-dulce-de-leche-con-galleta-de-jengibre>