

FLAN DE LECHE CONDENSADA

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el caramelo

Azúcar: 150 gr

para el flan

Leche Condensada: 1 Taza

Leche: 1 Taza

Esencia de vainilla:

Huevos: 3

Preparación de la Receta

- Preparar el caramelo y verter en la flanera, reservar.
- Colocar en un bol la leche condensada, los huevos, la leche y la esencia de vainilla.
- Integrar con el mixer
- Volcar el contenido en la flanera y llevar a horno medio durante 1 hora aproximadamente.
- Desmoldar bien frío y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-leche-condensada-2>