Flan de leche condensada



Ingredientes

flan

Huevos: 8 Unidades
Leche Condensada: 2 Latas
Agua: 500 Ml

para el molde

Dulce de leche: Cantidad necesaria

para los hilos de caramelo

Azúcar: 300 gr

Preparación de la Receta

- Pincelar el molde (flanera) con dulce de leche (base y contorno) , reservar
- Mezclar en un bowl huevos y leche condensada hasta unir
- Agregar agua, integrar, colar y volcar sobre flanera
- Hornear a baño maría a 160ªC por 45 minutos aprox
- Enfriar

Para los hilos de caramelo

- En una sartén profunda agregar el azúcar y revolver hasta formar un caramelo fluido y de *color* claro
- Sobre 2 cucharas de madera apoyadas en altura realizar hilos de caramelo dejando enganchado sobre las cucharas los hilos, dar forma de bola sin apretar y reservar
- Servir con los hilos de caramelo por encima

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