

# Flan de leche condensada



## Ingredientes

## 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 160°C 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://107.21.146.114/recetas/flan-de-leche-condensada>