

Flan de Zanahoria

Tiempo de preparación: 55 Min



Ingredientes

Azucar: 1/2 Vaso

Huevos: 6 Unidades

Zanahorias: 10 Unidades

Vainila: c/n

Canela: c/n

Leche Condensada: 375 Gramos

Agua: 1/2 Vaso

Preparación de la Receta

- *Pelar* bien las zanahorias, cortar en rodajas medianas y cocerlas
 - Dejar enfriar.
 - Preparar el caramelo con el azúcar y el agua
 - Volcarlo en un molde y dejar que se enfríe.
 - En un tazón, combinar con batidora eléctrica los huevos, las zanahorias, la leche condensada, la vainilla y la canela.
 - Batir hasta que quede una mezcla bien homogénea
 - Luego, verterla en el molde
 - A su vez, colocar el molde a baño maría en una bandeja de horno.
 - Llevar al horno a 180 °C durante 30 minutos
 - Retirar y, una vez que se enfríe, colocar en la nevera
-
- Al comprar las zanahorias, procura que tengan un *color naranja* vivo y que todavía conserven hojas de *color* verde para asegurarte de que estén frescas
 - Deben ser de tamaño mediano y estrecharse hacia final
 - Las zanahorias gruesas son más duras y son más difícil de cocinar
 - Dale un “toque especial” y *añade* unas gotas de *limón* a la preparación del caramelo.
 - Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

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