

Flan Fino de Naranjas



Ingredientes

Azúcar: 100 grs

Leche Evaporada: 260 grs

Limón para su jugo: 2 Unidades

Queso Crema: 120 grs

Huevos: 5 grs

Leche Condensada: 260 grs

Media crema: 120 grs

Ralladura de naranja: c/n

Decoración

Naranjas: c/n

Pensamientos: c/n

Preparación de la Receta

- Hacer un caramelo con el azúcar y el *jugo* de *limón* directamente en el molde.
- Licuar el queso, leche evaporada, leche condensada, media *crema*, huevos y la ralladura de *naranja*.
- Vaciar sobre el molde y tapar con papel aluminio.
- Hornear a baño María a 180 °C por una 1 hora 45 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Decoración

- Decorar el flan con gajos de *naranja*, ralladura de *naranja* y pensamientos.

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