

Flan Tradicional

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Huevos: 7 Unidades

Leche: 3 Taza

Azucar: $\frac{3}{4}$ Taza

Vaina de vainilla: 1/2 unidad

Caramelo

Azucar: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Agregar en un molde que pueda ir al fuego azúcar para cubrir la base y llevar a fuego para hacer un caramelo rubio usando cuchara de madera
- Una vez logrado acaramelar las paredes del molde y dejar que baje la temperatura por 10 minutos.
- Agregar al molde huevos y con tenedor romper la liga.
- Añadir azúcar, mezclar e integrar.
- Incorporar leche, *chaucha* de vainilla, unir, tapar con papel aluminio y cocinar en horno a 130^a C a baño maría por 50 minutos aprox.
- Dejar enfriar en heladera y desmoldar.
- Servir en porciones con dulce de leche y *crema*.

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