

Jericalla Mexicana

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Azúcar granulada: 100 g

Extracto de vainilla: 1 ½ Cucharadas

Huevos: 1 unidad

Yemas: 2 unidad

Canela: 2 Raja

LECHE ENTERA: 1 ½ Taza

Leche Evaporada: 160 mililitros

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 350F (180C)
- Colocar 6 recipientes individuales aptas para el horno en una bandeja para asar.
- Combinar las leches, ¼ de taza (50 g) del azúcar y la canela en una *cacerola* mediana
- Cocinar a fuego lento durante 15 minutos, luego retirar del fuego y quitar la canela.
- Batir las yemas y el *huevo* entero con el ¼ de taza (50 g) de azúcar restante y el extracto de vainilla
- Seguir batiendo mientras se vierte aproximadamente la mitad de la preparación que tenemos de la *cacerola* y luego añadir esta mezcla de nuevo a la olla y batir suavemente para combinarlo.
- Verter la preparación en los moldes individuales
- Verter agua hirviendo alrededor de las tazas para que el agua suba al menos hasta 2/3 de los moldes
- Hornear sin tapar durante unos 30 minutos, hasta que las natillas estén cuajadas se puede probar introduciendo un *palillo* en el centro si sale limpio, los postres están hechos
- Dejar que los flanes se enfríen en el recipiente lleno de agua mientras sube la temperatura del horno a un grill.
- Introducir los flanes en el horno y ase durante 3 a 5 minutos, hasta que la parte superior de los flanes se dore profundamente
- No dejar de vigilar los flanes mientras se asan.
- Deje enfriar los flanes en el molde durante diez minutos y, a continuación, pasar a una rejilla para que se enfríen durante 30 minutos antes de refrigerarlos.