

Postre Flan de Dulce de Leche

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Almidón de Maíz: 10 Gramos

Huevos: 4 Unidades

Leche: 1 Litro

Azucar: 120 Gramos

Dulce de leche repostero: 600 Gramos

Yemas: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Calentar la leche con el almidón de maíz y el dulce de leche hasta el primer hervor
- Mezclar batiendo apenas los huevos, yemas y azúcar.
- Unir ambas preparaciones y colar.
- Volcar en molde de tubo central de 24 cm previamente acaramelado.
- Hornear en baño de María a 160° C por 50 minutos o hasta que la preparación este temblorosa y firme como un flan.
- Enfriar en heladera varias horas antes de desmoldar

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