# 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**