

- FLAN DE VAINILLA -



INGREDIENTES

5 HUEVOS

1 LATA DE LECHE CONDENSADA

1 LATA DE LECHE EVAPORADA

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 PIZCA DE SAL

Caramelo

1 TAZA DE AZÚCAR

½ TAZA DE AGUA

PROCEDIMIENTO

PARA HACER EL CAMELO:

COLOCA EN UNA OLLA EL AGUA Y EL AZÚCAR, DEJÁNDOLAS UNOS MINUTOS A FUEGO ALTO SIN REVOLVER. MANTENTE AL PENDIENTE CUANDO EL CAMELO SE TORNE COLOR ÁMBAR Y CUANDO LAS BURBUJAS EMPIECEN A SALIR MÁS LENTO YA QUE TU CAMELO ESTARÁ LISTO.

APAGA Y DISTRIBUYE EL CAMELO EN 6 MOLDES PARA FLAN.

PARA EL FLAN:

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180°C.
2. COLOCA EN LA LICUADORA LOS INGREDIENTES PARA EL FLAN Y MEZCLA BIEN. COLOCA LOS MOLDES O REFRACTARIOS PARA FLAN EN UNA BANDEJA HONDA CON UN PAÑO O PAPEL EN EL FONDO, ESTO TE AYUDARÁ A QUE NO SE FORMEN GRANDES BURBUJAS DE AIRE Y QUE NO SE MUEVAN LOS MOLDES.
3. RELÉNALOS CON LA MEZCLA Y COLÓCALOS EN EL HORNO.
4. LLENA LA BANDEJA HASTA LA MITAD CON AGUA HIRVIENDO.
5. DEJA COCINAR DE 45 MINUTOS A 1 HORA O HASTA QUE ESTÉN FIRMES. APAGA EL HORNO Y DEJA QUE ENFRÍEN COMPLETAMENTE ANTES DE SACARLOS.
6. PASA LOS MOLDES DE FLAN AL REFRIGERADOR Y DÉJALOS ENFRIAR.
7. PARA DESMOLDAR DÉJALOS A TEMPERATURA AMBIENTE UNOS 10 MINUTOS Y VOLTEA SOBRE UN PLATO.