

- Flan casero de la abuela -



INGREDIENTES

Para el flan:

6 HUEVOS

3/4 DE TAZA DE AZÚCAR (150 G)

3 TAZAS DE LECHE (750 ML)

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Para el caramelo líquido:

3/8 DE TAZA DE AGUA (80 ML)

3/4 DE TAZA DE AZÚCAR (160 G)

PROCEDIMIENTO

PARA EL CARAMELO:

1. VIERTE EL AZÚCAR EN UN CAZO O UNA SARTÉN Y CALIENTA A FUEGO MEDIO.
2. CUANDO SE HAYA DISUELTO TOTALMENTE EL AZÚCAR, AÑADE EL AGUA CALIENTE LENTAMENTE.
APROVECHAMOS PARA DECIR QUE HAY QUE TENER MUCHO CUIDADO CON EL CARAMELO, YA QUE ALCANZA UNA ALTA TEMPERATURA Y SUS QUEMADURAS PUEDEN SER GRAVES.
3. MEZCLA HASTA QUE LA MEZCLA CONSIGA UN COLOR ÁMBAR OSCURO.
4. VIERTE LA MEZCLA EN LA FLANERA.

PARA EL FLAN:

1. BATE EL HUEVO, LA AZÚCAR Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
2. AGREGA LA LECHE LENTAMENTE MIENTRAS SIGUES BATIENDO.
3. VIERTE LA MEZCLA DENTRO DE LA FLANERA CON CARAMELO.
4. COLOCA LA FLANERA A BAÑO MARÍA. NOTA: EL AGUA DEBE CUBRIR LA MITAD DEL RECIPIENTE.
5. HORNEA A 175 °C POR APROX. 65 MINUTOS.
6. DEJA ENFRIAR Y REFRIGERA POR AL MENOS 2 HORAS ANTES DE COMER.