

- Flan de la abuela -



INGREDIENTES

Para el flan:

6 HUEVOS

3/4 DE TAZA DE AZÚCAR

3 TAZAS DE LECHE ENTERA

UN CHORRITO VAINILLA MOLINA

Para el caramelo líquido:

3/8 DE TAZA DE AGUA

3/4 DE TAZA DE AZÚCAR

PROCEDIMIENTO

Para caramelo:

1. ECHA EL AZÚCAR EN UN SARTÉN Y LO CALIENTA A FUEGO MEDIO.
2. CUANDO SE HAYA DISUELTO TOTALMENTE EL AZÚCAR, AGREGA EL AGUA CALIENTE LENTAMENTE.
3. MEZCLA HASTA QUE VEAS QUE EL COLOR ES AMBAR OSCURO.
4. SIRVE EN EL RECIPIENTES PARA EL FLAN.

Para el flan:

1. BATE HUEVO, AZÚCAR Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
2. AGREGA LA LECHE LENTAMENTE MIENTRAS SIGUES BATIENDO.
3. VIERTES LA MEZCLA SOBRE EL RECIPIENTE CON EL CARAMELO.
4. COLOCA EL RECIPIENTE DEL FLAN EN BAÑO MARÍA, EL AGUA DEBE CUBRIR LA MITAD DEL RECIPIENTE DEL FLAN.
5. HORNEAR A 175 °C / 350 °F POR 1 HORA.
6. DEJA ENFRIAR, Y REFRIGERAR POR AL MENOS 2 HRS ANTES DE COMER.