

- Flan de calabaza -



INGREDIENTES

½ TAZA DE AZÚCAR (PARA EL CAMELO)

1 LATA DE LECHE CONDENSADA

1 LATA DE LECHE EVAPORADA

¾ TAZA DE PURÉ DE CALABAZA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

4 HUEVOS

SEMILLAS DE CALABAZA PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. CALIENTA A FUEGO MEDIO EL AZÚCAR HASTA QUE SE DERRITA Y SE CONVIERTA EN CARAMELO, ADQUIRIENDO UN COLOR MARRÓN-DORADO INTENSO. CUIDADO DE NO QUEMARLO. RETIRA DEL FUEGO Y RESERVA.
2. BATE LOS HUEVOS CON LA LECHE, EL PURÉ DE CALABAZA, LECHE CONDENSADA, LECHE EVAPORADA Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
3. AGREGA 1 CUCHARADA DE CARAMELO EN CADA FLANERA Y VIERTE LA MEZCLA DE FLAN.
4. COCINA A BAÑO MARÍA DURANTE 1 HORA EN HORNO A 204 °C / 400 °F
5. DEJA ENFRIAR LOS FLANES EN EL BAÑO MARÍA Y LUEGO LLEVA AL REFRIGERADOR HASTA QUE ESTÉS LISTA PARA SERVIRLOS.
6. PARA SERVIR, DESMOLDA LOS FLANES Y COLÓCALOS EN PLATOS.
7. DECORA CON SEMILLAS DE CALABAZA Y DISFRUTA.