

## POSTRES

# FLAN DE LECHE CONDENSADA



### Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 2 cucharadas de agua
- 12 huevos
- 1 tarro de leche condensada
- 1 tarro de leche evaporada

### Preparación

- Hacer un caramelo poniendo 1 taza de azúcar + 2 cucharadas de agua, a fuego medio, en un sartén.
- Cuando se empiece a formar un caramelo, mover el sartén para mover y esparcir. Cuando esté dorado, verter en el molde que vas a usar y mover para cubrir todo el fondo y las paredes.
- Poner en un bowl 12 yemas de huevo + 1 tarro de leche condensada + 1 tarro de leche evaporada. Mezclar bien y pasar por un colador para agregar la mezcla al molde. Tapar el molde (con aluza si no tiene tapa).
- Poner en una olla, con agua hirviendo hasta la mitad del molde y poner la olla a fuego medio por 50 a 60 min. Revisar antes de sacar y debe estar levemente cuajado en el centro (se pone más firme al enfriarse).
- Refrigerar ojalá toda la noche antes de desmoldar

