

POSTRES

FLANCITOS DE LECHE CONDENSADA



Ingredientes:

- 2 tazas de azúcar
- 1/4 taza de agua
- 2 tarro de leche condensada
- 1 tarro de leche evaporada
- 12 yemas de huevo

Preparación

- Para el caramelo poner 2 tazas de azúcar +1/4 taza de agua en una olla pequeña y hacer un caramelo.
- Cuando esté listo verter sobre los moldes individuales y mover para cubrir las paredes. Reservar.
- En un Bowl mezclar 2 tarro de leche condensada +1 tarro de leche evaporada + 12 yemas, mezclar todo muy bien y colar 3 o 4 veces, para al final, verter en los moldes con caramelo.
- Tapar la mezcla con papel aluminio y poner en una fuente con agua hirviendo hasta la mitad de la mitad de los moldes (baño María).
- Llevar al horno a 230° por 35 o 40 minutos o hasta que estén cuajados (el tiempo depende del tamaño y material de los moldes).
- Refrigerar antes de desmoldar, ojalá varias horas.

