

POSTRES

FLAN DE LECHE CONDENSADA



Ingredientes:

- 2 tazas de azúcar
- 1 tarro de leche condensada
- 1 tarro de leche evaporada
- 12 yemas
- Agua hirviendo

Preparación

- Para el caramelo vas a usar 2 tazas de azúcar, en un sartén poner una capa delgada de azúcar a fuego medio/alto, cuando empieces a notar que en algunos sectores comienza a derretirse, vas a espolvorear poco a poco el resto del azúcar para que vaya tomando la temperatura que necesita para derretirse.
- Cuando empieza a tomar color fascinante, mueve el sartén para mezclar, sin revolver con una cuchara. Cuando esté listo verter en la flanera y cubrir las paredes. Dejar reposar.
- En un Bowl mezclar 1 tarro de leche condensada +1 tarro de leche evaporada +12 yemas, mezclar todo muy bien y con un colador verter la mezcla en el molde con caramelo.
- Tapar la mezcla con papel aluminio y poner a baño María en una fuente más grande, con agua hirviendo hasta la mitad de la flanera. Llevar al horno a 230° por 50 o 55 minutos hasta que el flan esté cuajado.
- Refrigerar por toda la noche antes de desmoldar.

