

FLAN

Ingredientes:

- Leche: 600 ml. (también se e hacer con leche desnatada)
- Huevos: 5 unidades
- Azúcar: 150 gramos

Preparación:

- ❑ Tiempo estimado: 11 minutos de preparación y 1 hora de cocción.
- ❑ Se pone el azúcar en un cazo reservando dos cucharadas soperas para más tarde. Con el fuego muy lento se va derritiendo el azúcar hasta que esté todo líquido y caramelizado
- ❑ Inmediatamente se vierte en los recipientes que se vaya a usar para el flan (tanto se son individuales como si se trata de un flan grande), es importante hacerlo en seguida porque el caramelo se solidifica muy rápido al enfriarse
- ❑ En un bol a parte se baten los huevos con la ayuda de unas varillas. Cuando empiezan a espumar se agregan el azúcar restante y la leche y se mezcla todo muy bien
- ❑ Cuando la mezcla es homogénea se vierte en los recipientes a los que anteriormente habremos puesto el caramelo



- ❑ A continuación se cuecen los flanes al baño maría. Para hacerlo, se disponen los flanes en el interior de un recipiente con agua procurando que les llegue el agua hasta la mitad de los recipientes y vigilando de que no les entre agua
- ❑ Se pone el recipiente con los flanes y con el agua medio bañándolos en el horno y se deja cocer todo a temperatura media durante aproximadamente 1 hora
- ❑ Para comprobar si los flanes están cocidos se sacuden suavemente y si, al moverse, tienen la apariencia consistente de los flanes es que ya están listos. De lo contrario, se al moverlos se ven muy líquidos será necesar

Está muy bien pero falta el comentario

Está en la 1ª página