

# Flan casero



## Ingredientes:

Huevos : 6

Azúcar : 300 grs.

Leche : 500 cc.

Esencia de vainilla:

1 cucharada

## Preparación:

Para el flan: Calentar la leche con la vainilla.

Agregarle la mitad del azúcar y llevar a hervor.

Mezclar los huevos y el resto del azúcar. Una vez que la leche con el azúcar y la vainilla están a temperatura ambiente, unir ambas preparaciones y colar. Verter el contenido en un molde con caramelo <sup>(3)</sup> o varios moldecitos, tapar con papel aluminio y colocar en una asadera con agua. Hornear en horno suave (140°) aproximadamente entre 45 minutos y una hora. Se debe retirar una vez que el flan esté firme.

<sup>(3)</sup> Para el caramelo:

Colocar azúcar y unas cucharaditas de agua en una cacerolita y cocinar hasta que se funda (revolver con cuchara de madera). Volcar sobre la budinera o moldecitos con rapidez (para que no se endurezca el caramelo).