

FLAN DE HUEVO

Este flan de huevo es muy muy fácil de hacer y está riquísimo. Tan solo necesitas tres ingredientes para elaborarlo.



Preparar caramelo es peligroso. Pide ayuda a un adulto para que elabore el caramelo casero que bañará el molde o, si prefieres, utiliza caramelo de bote.

PASO Δ PASO



Precalienta el horno a 180°C con calor arriba y abajo.

Pon el caramelo sobre un molde.

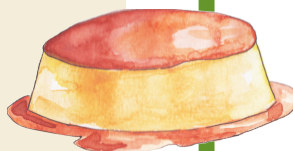
Incorpora la leche, los huevos y el azúcar en un bol y mezcla hasta integrar por completo.

Vierte la mezcla en el molde y cúbrelo con papel de plata. Cocina en el horno al baño maría (basta con verter agua en la bandeja de horno y colocar el molde encima) durante 40-45 minutos. Deja enfriar y sirve.



TIEMPO

55 minutos



TRUCOS

Utiliza huevos camperos para obtener un flan de huevo con sabor auténtico. Opcionalmente puedes añadir a esta receta una cucharadita de aroma o esencia de vainilla.



INGREDIENTES

Para el flan:

7 Huevos

7 Cucharadas de Azúcar

1 Litro de Leche

Para el caramelo:

7 Cucharadas de azúcar

Unas gotas de agua