



# Flan de Huevo

8 raciones



Nivel medio

hasta 15 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

bandeja del horno  
8 Moldes individuales para flan  
cazo  
varillas manuales  
Tamiz  
Papel de aluminio

### Para el flan:

400 ml leche  
1 cda de Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker  
3 huevos  
80 g azúcar

### Para el caramelo:

80 g azúcar  
15 ml agua

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 150°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 En un cazo pequeño colocar el azúcar y cubrir con el agua.
- 3 Calentar a fuego bajo sin remover durante unos 5', hasta que el azúcar tome color ámbar.
- 4 Una vez el caramelo ha tomado color ámbar retirar inmediatamente del fuego.
- 5 Repartir el caramelo con cuidado en los moldes para flan y dejar enfriar.
- 6 Colocar los moldes en una bandeja de horno, es importante utilizar un trapo para coger los moldes porque estarán muy calientes.

## Para el flan:





- 7 Colocar la leche y el Aroma Natural de Vainilla de Madagascar en un cazo pequeño, llevar a fuego bajo durante 1' hasta calentar. Retirar del fuego y reservar.
- 8 En un cuenco grande colocar los huevos y el azúcar.
- 9 Mezclar con varillas hasta combinar los ingredientes.
- 10 Verter la leche tibia a la preparación y mezclar bien.
- 11 Pasar la mezcla de flan por un tamiz y repartir la mezcla de flan entre los moldes.
- 12 Tapar los moldes con papel aluminio y colocar en una bandeja con 2 cm de agua en la base.
- 13 Hornear los flanes durante 45' y retirar del horno.
- 14 Dejar enfriar un poco antes de llevar a la nevera y enfriar en nevera al menos 5 h antes de desmoldar.

