

Flan casero

Lunes, 27 de Febrero de 2012 00:00



Ingredientes:

1 lt de leche
250 grs. de azúcar
8 huevos
8 yemas

1 cucharadita de esencia de vainilla
Caramelo (necesita preparación)

Elaboración:

Para preparar el caramelo lo único que tenemos que hacer es poner azúcar en una cacerola con unas gotas de agua a fuego medio y esperamos hasta que se derrite y se forme el caramelo, una vez hecho lo ponemos derretido en los bordes de la budinera en la cual luego vamos a poner el flan.

Para hacer el flan casero primero hervimos la leche con 125 gr de azúcar y le agregamos la cucharadita de vainilla. Batimos los huevos con las yemas y el resto del azúcar (125 gr), lo batimos un ratito con batidora así queda uniforme.

Luego agregamos la leche caliente con la mezcla del batido y lo ponemos todo dentro de una budinera anteriormente recubierta con el caramelo. Luego la ponemos tapada con una hoja de papel de aluminio a baño maría en el horno, es decir, ponemos en una asadera agua, bastante agua, y arriba ponemos la budinera y eso lo ponemos en el horno durante 50 minutos.

Luego retiramos y dejamos enfriar; una vez frío lo llevamos a la heladera.