

 <p></p> <div style="margin-top: 20px; width: 660px; background: #c9c9c9; height: 336px; padding: 15px;"></div>
<p></p> <p></p> <p>Ingredientes:</p> <p>1 lt de leche
250 grs. de az<car
8 huevos
8 yemas
1 cucharadita de esencia de vainilla
Caramelo (necesita preparaci</p>
Elaboraci</p> <p> Para preparar el caramelo lo <nico que tenemos que hacer es poner az<car 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 az<car y le agregamos la cucharadita de vainilla. Batimos los huevos con las yemas y el resto del az<car (125 gr), lo batimos un ratito con batidora as<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 ba< mar< 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 frio lo llevamos a la heladera.</p><p></p>