

FLAN DE HUEVO



LOS POSTRES CASEROS TIENEN
UN ENCANTO ESPECIAL.
ESTE FLAN DE HUEVO ES
DELICIOSO.

FLAN DE HUEVO

INGREDIENTES



4 HUEVOS



100 g AZÚCAR



500 ml LECHE



AROMA DE VAINILLA

FLAN DE HUEVO

PROCESO DE ELABORACIÓN



1. COLOCAMOS EN UN CAZO EL AZÚCAR PARA EL CARAMELO.



3. DEJAMOS QUE EL CARAMELO SE DORE POCO A POCO A FUEGO MEDIO.



2. AÑADIMOS 2 O 3 CUCHARADAS DE AGUA.



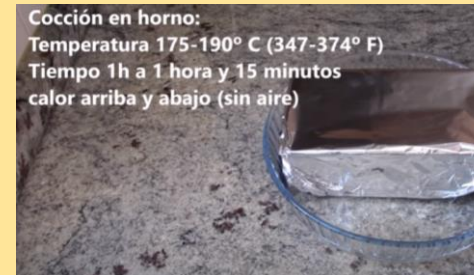
4. LO ECHAMOS AL MOLDE DONDE HAREMOS EL FLAN Y RESERVAMOS.

FLAN DE HUEVO

PROCESO DE ELABORACIÓN



5. ECHAMOS LOS HUEVOS Y EL AZÚCAR A UN BOL Y MEZCLAMOS CON UNAS VARILLAS. INCORPORAMOS LA LECHE Y LA ESENCIA Y SEGUIMOS BATIENDO.



7. LO PONEMOS AL BAÑO MARIA Y LO METEMOS AL HORNO.



6. LO ECHAMOS EN EL MOLDE DONDE TENEMOS EL CARAMELO PREPARADO



8. DEJAMOS ENFRIAR, DESMOLDAMOS...

¡¡LISTO!!