



# FLAN CASERO



## INGREDIENTES:

- 750 ml de leche
- 6 huevos
- 150 g de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para el caramelo:

- 120 g de azúcar
- 2-3 cucharadas de agua

## PREPARACIÓN

- Colocar el azúcar y el agua en una sartén o directamente en el molde savarin.
- Llevar a fuego medio hasta formar un caramelo dorado (sin quemarlo).
- Cubrir bien la base y los bordes del molde con el caramelo.
- En un bowl, batir los huevos con el azúcar (sin hacer mucha espuma).
- Agregar la leche y la vainilla, mezclar suave.
- (Opcional pero recomendado) Colar la mezcla para que quede más lisa.
- Volcar en el molde acaramelado.
- Llevar a baño María en horno precalentado a 160-170 °C.
- Cocinar 50-70 minutos, hasta que al moverlo esté firme (tipo gelatina).
- Dejar enfriar completamente y llevar a heladera mínimo 4 horas.
- Desmoldar pasando un cuchillo por los bordes y dar vuelta.

*Celestina*

— BAZAR & DECO