MARÍA 👨🏻‍🍳



POSTRES · VEGETARIANO

Flan de huevo con caramelo

20min · 4 raciones · 229 kcal

Ingredientes

- **3** huevos
- **75 gr** azúcar
- **400 ml** leche

CARAMELO

- **3 cdas.** azúcar
- **1 cda.** agua

POR RACIÓN

Proteínas	**8 g**
Grasas	**7,3 g**
Hidratos	**34 g**
Fibra	**0 g**

Elaboración

CARAMELO

1. En un cazo echamos el azúcar junto con el agua, lo ponemos al fuego y, controlando que no se queme, dejamos que vaya cogiendo color
2. Ponemos el caramelo en todos los moldes
3. En un bol mezclamos los huevos con el azúcar y batimos hasta blanquearlos
4. Incorporamos la leche poco a poco y batimos hasta homogeneizar la mezcla
5. Añadimos la mezcla dentro de los moldes y los metemos en la airfryer 16 minutos a 160° y 2 minutos más a 200°
6. Dejamos atemperar y ya podemos probarlos

RECOMENDACIONES

Lo más difícil de esta receta puede ser hacer el caramelo, pero hay que intentarlo siempre. Hay que estar muy atento y tener mucho cuidado al hacerlo.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy