MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Flan de huevo

45min · 4 raciones · 247 kcal

Ingredientes

- **75 gr** azúcar
- **40 ml** agua
- **1 taza** leche tibia
- **4** huevos
- **5 cdas.** azúcar
- Rama de canela
- Piel de limón

POR RACIÓN

Proteínas	**8,3 g**
Grasas	**7 g**
Hidratos	**39 g**
Fibra	**0,4 g**

Elaboración

1. Preparamos el caramelo: en una cazuela añadimos agua con azúcar y removemos a fuego medio hasta que quede dorado, lo añadimos en la flanera y movemos para esparcirlo
2. En una cazuela añadimos la leche junto con la rama de canela y la piel del limón, cuando hierva dejamos que atempere
3. En un bol añadimos los huevos y batimos, incorporamos el azúcar y blanqueamos, por último colamos la leche y batimos hasta integrar
4. Lo añadimos en la flanera sobre el caramelo
5. Preparamos el baño María: una bandeja de horno, una fuente con agua y dentro la flanera
6. Metemos, con el horno precalentado, a 180° durante 40 minutos, si ves que se dora mucho ponemos papel de aluminio por encima y dejamos que pase el tiempo
7. Dejamos enfriar, desmoldamos cortando los bordes

RECOMENDACIONES

Una vez tengamos batida la mezcla, antes de echarla a la flanera, volvemos a colarla para quitar la espuma que se forma

Hecho con CookNest

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