la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Flan casero

10 raciones 225 kcal

Ingredientes

FLAN

- **8** huevos
- **1 L** leche
- **160 gr** azúcar
- Cáscara de limón
- Esencia de vainilla

CARAMELO

- **100 gr** azúcar
- **2** cucharas soperas de agua

POR RACIÓN

Proteínas	**8,4 g**
Grasas	**7,5 g**
Hidratos	**32 g**
Fibra	**0,2 g**

Elaboración

CARAMELO

1. Poner el azúcar y el agua en una olla y llevarlos a fuego medio-alto (sin tocar) hasta que tomen un color marroncito
2. Verter con cuidado en la base del molde y reservar

FLAN

3. Infusionar la leche con las cáscaras de limón, calentándola sin llegar a hervir, y dejarla reposar tapada hasta que esté fría (15 minutos)
4. Mezclar los huevos con el azúcar y la vainilla hasta integrar bien, y añadirlo a la leche fría
5. Mezclar bien y pasar al molde

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos