

# FLANES DE HUEVO CON MANDARINA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 1h y 15min

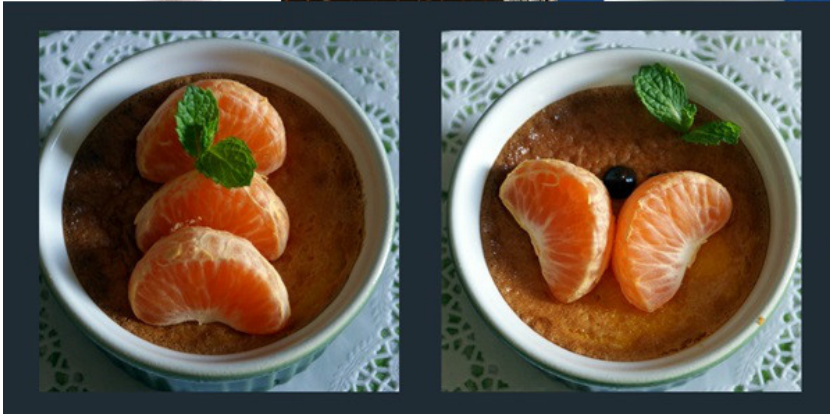
**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico



**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 4 HUEVOS
- 3 YEMAS
- 1 LITRO de LECHE
- 2 MANDARINA
- 1 VAINA DE VAINILLA
- 250 GR de AZUCAR

**Preparación:**

## Paso 1

LAVA LAS MANDARINAS Y SECALAS, PELA 1 EVITANDO LA PARTE BLANCA Y HACIENDO UNA ESPIRAL CON LA CASCARA, RALLA LA PIEL DE LA OTRA EXPRIME ½ MANDARINA

## Paso 2

EN UN CAZO, CALIENTA 100 GR DE AZUCAR CON EL ZUMO DE MANDARINA . HASTA OBTENER UN CAMELO, VIERTELO EN 6 FLANERAS CUBRIENDO EL FONDO Y LAS PAREDES

### **Paso 3**

**HIERVE LA LECHE CON LA CASCARA DE LA MANDARINA, LA VAINA DE VAINILLA ABIERTA Y EL AZUCAR RESTANTE, RETIRA DEL FUEGO DEJALA ENFRIAR Y CUECELA, BATE LOS HUEVOS CON LAS YEMAS MEZCLALOS CON LA LECHE Y VIERTELLOS EN LA FLANERAS**

### **Paso 4**

**CUECE LOS FLANES AL BAÑO MARIA TAPALOS CON PAPEL SULFURIZADO EN EL HORNO PRECALENTADO A 180 ° DURANTE 40 MINUTOS RETIRA EL PAPEL Y CONTINUA LA COCCION DE LOS FLANES 5 O 10 MINUTOS DEJALOS ENFRIAR Y DESMOLDALOS DECORALOS CON LA RALLADURA DE MANDARINA Y SIRVELOS**