

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- Para el flan:
- 500 ml de leche
- 5 huevos
- 100 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- Caramelo líquido
- Para el bizcocho:
- 90 g de harina
- 90 g de azúcar
- 3 huevos

**Preparación:**

## Paso 1

Precalemos el horno a 200°. Pintamos un molde con caramelo y reservamos. Batimos en un cuenco todos los ingredientes del flan y los vertemos en el molde. En otro cuenco, echamos los huevos y el azúcar, y batimos hasta que doble su volumen; añadimos la harina y mezclamos hasta que se integre. Vertemos con cuidado sobre el flan y horneamos al baño María 40 minutos.