Batido de Flan con leche condensada o... Cómo arreglar un flan roto :(

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

La historia de cómo un desastre en la cocina puede resultar un gran postre al final :)

Ingredientes para 4 personas :

- 4 huevos,
- 1 taza de azúcar moreno (o del normal),
- 1 taza de leche,
- ½ taza de nata líquida,
- 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Paso 1

A veces ocurre... Los duendes de la cocina también existen y algunas veces se unen para fastidiarte el plan... en ese caso el flan. Te cuento primero cómo yo hago esta receta, y si luego se te rompe, no pasa nada! Pon el agua y 3 cucharadas de azúcar en un cazo, y lo mezclas a fuego lento hasta formar un caramelo. Viértelo enseguida en el recipiente que vayas a utilizar para el flan, porque el caramelo se solidifica muy rápido. Precalienta el horno a 180ºC. En un bol bate los huevos con la leche, la nata y lo que queda de azúcar y mezcla todo muy bien con la batidora o con las varillas. Vierte la mezcla en la flanera y la colocas en la fuente del horno. Llena esa bandeja del horno de agua hirviendo hasta cubrir la flanera por la mitad, más o menos. Lo horneas durante 15 minutos. Pasados esos 15 minutos, baja la tempratura del horno a 160 y lo horneas 20 minutos más o hasta que cuaje. Deja enfriar un poco antes de extraerlo para servir. Si no se te rompe... genial. Y si se rompe, prueba a hacer un batido, como yo ;-) Para poder recomponer el desaguisado en el que me ha quedado el flan, he hecho

un batido, con un poco de leche y con leche condensada. Bate muy bien el flan con la leche bien fría hasta que te quede una crema espesa y mételo un rato en la nevera. Cuando el batido esté bien frío, lo puedes poner en una copa pequeña (es bastante consistente, ya sabes...). Echa el batido poco a poco y altérnalo con capas de leche condensada. Decora con caramelo, con chocolate rallado o canela.