BIZCOFLAN

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Ana Maria Mende



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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 3 HUEVOS
- 500 ML. de LECHE
- 12R.0G de AZUCAR
- 3 HUEVOS PARA EL BIZCOCHO
- 90 GR. de AZÚCAR
- 90 GR. de HARINA
- 200 GR. de PARE EL CARAMELO AZUCAR
- UN CHORRO DE LIMÓN
- POÑONES

Preparación:

Paso 1

En una sarten, ponemos el azúcar y el chorro de limón hasta que se haga el caramelo. Lo vertemos en un molde apto para el horno, y agregamos los piñones, Preparamos el flan, batiendo la leche, los huevos y el azúcar, volcamos la mezcla en el molde, sobre el caramelo. Ahora preparamos el bizcocho, con la batidora de varillas, montamos los huevos con el azúcar asta que hallas triplicado su volumen, añadimos la harina tamizada y mezclamos con movimientos envolventes con cuidado que no se bajen los huevos, lo vertemos sobre el flan, lo llevamos al horno al baño maría a 180º durante aproximadamente 30 mt. Dejamos enfriar y desmoldamos.