

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

Precalentamos 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.