

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Jose Ramón Tor



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para el caramelo:
- 2 cucharadas de agua
- 200 g de azúcar
- 1 poco de zumo de limón
- Para el flan:
- 8 yemas
- 2 huevos M
- 410 g de leche evaporada
- 370 g de leche condensada
- 250 ml de leche
- 40 g de azúcar avainillado

Preparación:

Paso 1

Ponemos un cazo vacío al fuego y dejamos que se caliente. Añadimos el azúcar y echamos por encima el agua. No removemos y lo dejamos a fuego medio. Al cabo de un rato veremos cómo empiezan a formarse burbujas cada vez mayores y poco a poco iremos notando como el azúcar cambia de color y empezaremos a oler a caramelo. Cuando esto suceda, giramos el cazo un poco para que se vaya moviendo el azúcar y se haga bien por

todos lados. En el momento que esté completamente disuelto y con un tono dorado, echamos unas gotas de limón, removemos girando el cazo y apartamos del fuego. Dejamos que se temple un minuto y caramelizamos los moldes, echando un poco en el fondo y girándolos para que se reparta bien por todo el interior. Precalentamos el horno a 160°. Metemos una bandeja con agua para hacer el baño María. Batimos las yemas con los huevos y el azúcar hasta que esponjen. Colamos el resultado y poco a poco y sin dejar de batir, vamos añadiendo los 3 tipos de leche. Vertemos la mezcla en los moldes, cubrimos con papel albal y los colocamos en la bandeja que tenemos en el horno para hacer el baño María. Los dejamos horneando a 180 ° durante 35 minutos. Los sacamos del horno, dejaremos enfriar totalmente y reservaremos en la nevera hasta el día siguiente.