FLANES DE HUEVO CON MANDARINA

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

Creador: *Juan Neira Dura*



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4 HUEVOS
- 3 YEMAS
- 1 LITRO de LECHE
- 2 MANDARINA
- 1 VAINA DE VAINILLA
- 250 GR de AZUCAR

Preparación:

Paso 1

LAVA LAS MANDARINAS Y SECALAS, PELA 1 EVITANDO LA PARTE BLANCA Y HACIENDO UNA ESPIRAL CON LA CASCARA, RALLA LA PIEL DE LA OTRA EXPRIME ½ MANDARINA

Paso 2

EN UN CAZO, CALIENTA 100 GR DE AZUCAR CON EL ZUMO DE MANDARINA . HASTA OBTENER UN CARAMELO, VIERTELO EN 6 FLANERAS CUBRIENDO EL FONDO Y LAS PAREDES

Paso 3

HIERVE LA LECHE CON LA CASCARA DE LA MANDARINA, LA VAINA DE VAINILLA ABIERTA Y EL AZUCAR RESTANTE, RETIRA DEL FUEGO DEJALA ENFRIAR Y CUECELA, BATE LOS HUEVOS CON LAS YEMAS MEZCLALOS CON LA LECHE Y VIERTELOS EN LA FLANERAS

Paso 4

CUECE LOS FLANES AL BAÑO MARIA TAPALOS CON PAPEL SULFURIZADO EN EL HORNO PRECALENTADO A 180 º DURANTE 40 MINUTOS RETIRA EL PAPEL Y CONTINUA LA COCCION DE LOS FLANES 5 O 10 MINUTOS DEJALOS ENFRIAR Y DESMOLDALOS DECORALOS CON LA RALLADURA DE MANDARINA Y SIRVELOS