Caramelo para flan

Ingredientes



- 5-6 cucharadas de azúcar
- 20 ml de agua o zumo de limón (medio chupito)
- Un cazo o sartén

Sobre esta receta

Cómo se hace un delicioso caramelo para flan, con esta receta aprenderás a hacerlo con un resultado espectacular. En esta receta te explicaremos todos los trucos.

Preparación

1. En un recipiente hacemos el caramelo con 6 cucharadas de azúcar, medio chupito de agua para que moje el azúcar o un chorro de zumo de limón. Mezclamos con una cuchara para que el azúcar quede humedecido por igual.
2. Se deja hacer hasta que espese y adquiera su color dorado sin remover. En cuanto comience a coger el color dorado apagamos el fuego, esperamos a que esté del tono que nos gusta y lo repartimos por el molde. No debemos dejar que se tueste demasiado ya que en ese caso queda un sabor amargo.
3. Una vez esté el caramelo lo echamos caliente en la fuente o molde procurando que quede bien repartido por las paredes y el fondo. Debemos tener cuidado con las manos para no quemarnos con el caramelo. Ahora ya tenemos el recipiente caramelizado y listo para echarle el flan, pudin, etc.

Truco para limpiar el recipiente

- Para eliminar los restos de caramelo, simplemente debemos dejar templar el recipiente en el que lo hemos hecho y cubrirlo con agua. Dejamos en reposo un par de horas y ya tendremos el caramelo deshecho y el recipiente limpio.