Flan de galletas

Cantidad: para 5 flanes de 150 ml

Ingredientes



- 60 g de galletas (8 ó 10 galletas)
- 4 huevos medianos
- 400 ml de leche (1 taza + 2/3 de taza)
- 80 g de azúcar (4 cucharadas)
- Para hacer el caramelo: 80 g de azúcar + 1 cucharada de agua

Sobre esta receta

Aprende a hacer un delicioso Flan de Galletas. Es un flan sin horno, que puedes hacer con cualquier tipo de galleta, de forma que podrás cambiar de sabor, son sólo cambiar la galleta. Esta receta está explicada paso a paso y de forma sencilla, para que te sea fácil hacerla. Este flan está... de vicio!!!

Preparación

1. Lo primero que haremos es verter la leche en un bol y añadir las galletas para que se vayan ablandando. Necesitamos una cazuela ancha con tapa, para introducir los moldes individuales que vamos a utilizar.
2. Hacemos el caramelo poniendo a calentar en un cazo a fuego medio-alto, el azúcar con una cucharada de agua. Esperamos a que el caramelo tome color tostado, sin que sea demasiado fuerte, ya que sino sabría amargo. Cuando tenga el color tostado lo repartimos en los moldes. Ponemos la cazuela ancha al fuego con agua suficiente para que llegue a la mitad de la altura de los moldes.
3. A continuación preparamos el flan añadiendo al bol que tiene la leche y las galletas, los huevos y el azúcar, una cucharada por cada huevo, y batiremos hasta que quede todo bien disuelto. Vertemos el preparado las flaneras y colocamos un paño o un papel de cocina en la base de la cazuela que tenemos con agua. Colocamos encima los flanes y añadimos más agua caliente en la cazuela, si fuese necesario, hasta llegar a la mitad de la altura de las flaneras. Ponemos a calentar a fuego medio y cuando esté caliente el agua, tapamos y empezaremos a contar el tiempo de cocción. Cocinaremos unos 20-25 minutos a fuego medio, controlando que no hierva demasiado el agua y no salten burbujas de agua sobre el flan. No destaparemos ni tocaremos los flanes hasta que pasen los 20 minutos. Pasados los 20 minutos pinchamos en el centro con un pincho y si sale limpio retiramos con cuidado los flanes. Dejamos enfriar a temperatura ambiente y después un mínimo de 2 horas en el frigorífico.
4. Para desmoldar el flan tiene que estar bien frío. Pasaremos un cuchillo fino por los bordes de la flanera y le daremos la vuelta sobre un plato, con un movimiento rápido y enérgico. Vertemos el caramelo que queda en la flanera por encima, y servimos este delicioso flan de galletas sin horno..

Flan de galletas

Consejos

- La cazuela en la que coceremos los flanes al baño maría, debe tener tapa y lo suficientemente ancha para introducir los moldes individuales que vamos a utilizar. Debe quedar espacio para poder añadir el agua y quitar los flanes una vez hechos y altura suficiente para poder tapar la cazuela mientras se cocinan los flanes.
- A la hora de hacer el caramelo podemos mojar el azúcar con una cucharada de agua o con zumo de limón. El limón ayuda a que no cristalice tanto el caramelo. No removeremos el caramelo hasta que tome color y lo retiraremos en el momento en que tome el color tostado. Si lo tostamos demasiado tomará un sabor amargo...
- Añadimos la leche que más nos guste: Si lo queremos suave utilizaremos leche desnatada o semi descremada, si nos gusta más cremoso utilizaremos leche entera, crema de leche o nata para montar, unos 100 ml por cada huevo.
- Las galletas que he utilizado tenían sabor a canela, aunque puedes utilizar las que más te gusten, como las de chocolate o las que son tipo maría... Con esa cantidad de galleta es suficiente, aunque si quieres una consistencia tipo pudín, le añadirías cuatro o cinco galleta más.