

Flan de huevo

casero



Dedicación : 10 minutos
Baño maria: 25 - 30 minutos
Cantidad : 2 - 4 raciones

Ingredientes:

Para hacer el caramelo:

- 6 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de agua o zumo de limón

Para hacer el flan:

- 4 huevos medianos
- 4 cucharadas colmadas de azúcar (80 g)
- 400 ml de leche o nata líquida (crema de leche)
- Canela y limón o naranja (coñac o whisky)

- ★ Los huevos y leche deben estar a temperatura ambiente, ya que si están fríos tardará más en cuajarse el flan.
- ★ Una vez hecho el flan, esperamos a que esté frío para darle la vuelta y volcarlo sobre una fuente (un mínimo de una hora). Ten en cuenta que si lo hacemos en caliente, lo más seguro es que se nos deshaga.



- 1 Caramelo:** En otra tartera o molde de cristal (que quepa en otra olla más grande) hacemos el caramelo con 10 cucharadas de **azúcar** y un chorrito de **agua** para que moje el azúcar mezclamos bien y luego ponemos al fuego, no removemos con la cuchara, dejamos hacer hasta que espese y en cuanto adquiera su color tostado apagamos el fuego y retiramos (si lo dejamos demasiado tiempo sabrá amargo).
- 2** En un bol **batemos a temperatura ambiente:** los **huevos** con el **azúcar** hasta que haga espuma, añadimos la **leche**, aromatizamos con **canela** y zumo de **limón** (o un chorrito de coñac o whisky). Una vez hecho el caramelo le echamos lo batido, y lo ponemos al **baño maría** (dentro de una tartera o fuente más grande en la que hemos echado agua, ponemos la tartera, el agua debe quedar a nivel del flan).
- 3** Dejamos hacer **a fuego medio alto** durante **25 y 30 minutos**. El agua tiene que estar muy caliente casi hirviendo, si lo hacemos en el horno la temperatura es de unos 200°C.
- 4** Es muy importante mientras se está haciendo el flan, no tocarle ni moverlo hasta que pasen los 25 minutos y únicamente pinchamos y si sale seco ya está listo. Luego dejamos enfriar de 30 minutos a una hora antes de darle la vuelta porque si está muy caliente se puede romper.