

FLAN DE LECHE CONDENSADA

INGREDIENTES:

370 grs. leche condensada

740 grs. leche entera

3 huevos

Para caramelizar el molde: 75 grs. de azúcar y 40 grs. de agua



MODO DE HACERLO:

En un cazo poner a hervir el agua con el azúcar hasta que caramelice. Napar la flanera con este caramelo.

Batir los huevos con la leche entera y la leche condensada. Rellenar el molde, tapar con papel de aluminio o tapa y cuajar al baño María, en el horno a 180 °, durante 35 minutos. Desmoldar en tibio.