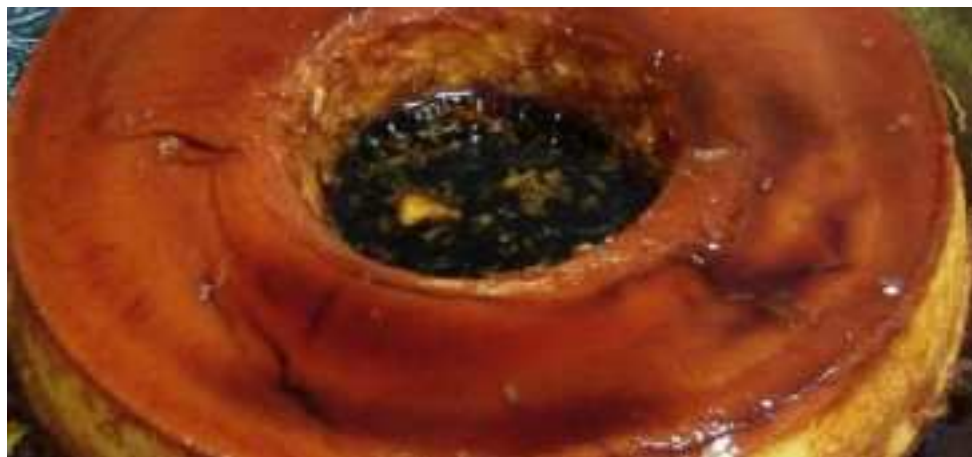


Receta de Flan de Huevo Napolitano al Horno

13 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana de Septiembre os dejo este rico postre para disfrutar en familia, seguro que será del agrado de tod@s y con un buen café quedaréis encantad@s.

Ingredientes

- Huevos frescos (seis)
- Leche condensada (dos botes, 500ml)
- Leche entera (dos tazas)
- Queso crema philadelphia u otro (una tarrina de 500grs)
- Esencia de vainilla (una cucharada)
- Azúcar (media taza, 100grs)

Modo de Preparación

1. Preparar el caramelo líquido en un cazo al fuego con el azúcar y dos cucharadas de agua
 2. Volcar inmediatamente en un molde y repartirlo girándolo para que se impregne por todo el molde
 3. Batir los huevos y mezclar con todos los demás ingredientes
 4. Precalentar el horno a 180°
 5. Volcar la mezcla batida en el molde caramelizado y meter al horno al baño maría sobre una hora aproximadamente, depende del horno
 6. Clavar un palillo y si este sale limpio, el flan estará hecho
 7. Dejar enfriar a temperatura ambiente y después meter al frigorífico
 8. Desmoldar, servir frío y.....buen provecho!!!
-