

Receta de Flan de Huevo Tradicional

03 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para este primer viernes del nuevo Año os dejo la receta de este flan de huevo tradicional, es una receta de las que hacían nuestras abuelas que no tenían los adelantos que hoy tenemos en nuestras cocinas, es fácil de preparar y queda riquísimo.

Ingredientes

- Huevos frescos (diez más dos yemas)
- Azúcar (240grs)
- Leche entera (un litro)
- **Para el caramelo:**
- Azúcar (200grs)
- Agua (dos cucharadas)
- Zumo de limón (unas gotas)

Modo de Preparación

1. Preparar el caramelo, poner el azúcar en un cazo y encima echar el agua y poner al fuego medio para que se vaya disolviendo y tomando color poco a poco
2. Cuando esté un poco dorado, añadir unas gotas de zumo de limón, remover y apartar del fuego
3. Caramelizar un molde o flanera, extendiendo bien todo el caramelo, sin tocarlo pues os podéis quemar
4. En un bol poner los huevos y el azúcar y batirlo bien con la batidora, añadir la leche entera y volver a mezclar bien todo
5. Volcar la mezcla en la flanera cuando el caramelo esté solidificado, taparlo con tapadera o papel de aluminio
6. Poner una cacerola grande con agua caliente y meter dentro la flanera de forma que el agua llegue a la mitad de la flanera
7. Arrimar la cacerola al fuego y poner la tapadera de la cacerola, mantener al fuego medio sobre una hora, vigilando que el agua no hierva
8. Retirar la flanera de la cacerola y dejar enfriar, después meter al frigorífico hasta el día siguiente
9. Desmoldar en una fuente y servir acompañado de nata o solo, según vuestro gusto y....buen provecho!!!