

Receta de Flan de Limón Casero

06 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este rico y refrescante Flan de Limón que seguro que os encantará y como el tiempo está caluroso pues apetece tomar un postre bien frío, espero que os guste.

Ingredientes

- Huevos (cuatro)
- Leche entera (medio litro)
- Azúcar (80grs)
- Esencia de vainilla (una cucharadita) (opcional)
- Zumo de un limón
- Ralladura de un limón
- Azúcar y agua para el caramelo

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200º calor arriba y abajo
2. Hacer el caramelo con azúcar y un poquito de agua y echarlo en un molde apto para horno
3. En un bol batir bien los huevos, después añadir la leche y seguir batiendo
4. Añadir el azúcar despacio y sin dejar de batir
5. Cuando esté todo bien integrado, añadir la ralladura de limón y mezclar, y por último echar el zumo de limón y la vainilla para darle un toque de sabor
6. Volcar la masa en el molde caramelizado y meter al horno al baño maría entre 50 minutos o una hora según el horno
7. Meter al frigorífico para que se enfríe al menos dos o tres horas
8. Servir fresquito y....buen provecho!!!