

Receta de Flan de Huevo al Baño María

06 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta receta de **Flan de huevo al Baño María**, nos la ha enviado nuestra amiga y seguidora **Mª José de Pinto (Madrid)**, nos cuenta que queda riquísimo y que siempre que lo prepara su familia y amigos quedan encantados y le piden repetir.

Ingredientes

- Leche entera (un litro)
- Azúcar (250grs)
- Huevos frescos (una docena)
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. En un bol batir los huevos, primero las claras y después añadir las yemas y seguir batiendo
2. Añadir el azúcar y mezclar bien
3. Por último echar la leche y mezclar bien todo
4. Poner caramelo líquido en una fuente apta para horno y volcar toda la mezcla preparada
5. Precalentar el horno a 160º
6. Poner una cacerola con agua y dentro meter la fuente con el flan
7. Meter al horno y mantener una hora aproximadamente, hasta que al pinchar con un palillo este salga limpio
8. Dejar enfriar en el frigorífico
9. Servir fresquito y si queréis con un poquito de nata montada y....buen provecho!!!