

Receta de Flan De Dulce De Leche

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este postre que es una delicia para los paladares de toda vuestra familia que quedarán encantad@s con este rico postre.

Ingredientes

- Leche entera o semidesnatada (medio litro)
- Nata (200ml)
- Dulce de leche (300grs)
- Huevos (ocho)
- Azúcar (100grs)
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con la leche, la nata y el dulce de leche
2. En un bol batir los huevos, primeros las claras y luego echar las yemas y volver a batir
3. Cuando la leche esté hirviendo, retirarla del fuego y echar los huevos batidos, mezclar bien todo
4. Caramelizar un molde grande y verter la mezcla
5. Precalentar el horno a 180 Grados y meter el flan al baño maría
6. Mantener una hora aproximadamente, dependiendo del horno, pinchar con un palillo y si sale limpio, ya estará hecho
7. Dejar enfriar, desmoldar y decorar a vuestro gusto con nata o frutas en almíbar