

Receta de Flan De Leche Condensada Y Vainilla

22 Abr 2014



Buenos días, como tenemos un fin de semana fresquito, pues os dejo esta receta para que paséis un buen rato preparándolo y espero que os quede rico rico!!!!

Ingredientes

- Huevos frescos (cuatro)
- Agua tibia (dos tazas)
- Leche condensada (un bote pequeño)
- Esencia de vainilla (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. En un bol hondo poner los huevos y batirlos bien
2. Añadir el agua tibia y remover
3. Echar la leche condensada y la esencia de vainilla y volver a batir todo muy bien
4. Caramelizar un molde y volcar toda la batida
5. Ponerlo en una cacerola con agua para hacerlo al baño maría
6. Poner el horno a temperatura media y meter la cacerola con el flan y mantenerlo sobre una hora aproximadamente
7. Cuando veamos que está cuajado lo sacamos y dejamos en el frigorífico para que se enfríe
8. Antes de tomarlo volcarlo con cuidado en una fuente plana
9. Si os gusta la nata podéis decorarlo con ella al tiempo de servirlo