



Flan de leche

Flan de leche

[Mas recetas Flanes en http://www.recetasypostres.net/flanes/12.php](http://www.recetasypostres.net/flanes/12.php)

Ingredientes:

1/2 litro de leche, 125gr. de azúcar, 1 huevo entero, 4 yemas de huevo, una rama de canela y un poco de sal. PARA EL CAMELO: 50gr. de azúcar y 1 cucharada de agua.

Pasos a seguir:

- 1) Se coloca la leche en un cazo, se añade la canela, se lleva al fuego y se deja hervir.
- 2) Se retira del fuego y se tapa.
- 3) En otro cazo, se pone el huevo entero, las 4 yemas, 125gr. de azúcar y la sal. Se bate hasta que se mezcle bien.
- 4) Se va añadiendo la leche poco a poco a la mezcla anterior, sin dejar de remover.
- 5) En un cacito se echan los 50gr. de azúcar y la cucharada de agua. Se deja hervir hasta obtener un almíbar caramelizado.
- 6) Cubrir un molde con caramelo.
- 7) Verter la mezcla preparada sobre el molde caramelizado.
- 8) Precalear el horno a temperatura media, introducir el molde, al baño María y dejar cocer 30 minutos, aproximadamente. (Comprobar si está bien cocido pinchando con una aguja en el centro y observando que la aguja sale limpia).
- 9) Retirar del horno, dejar enfriar, volcar en un plato y listo para servir acompañado de nata, si se desea.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/flanes/flan-de-leche-98.php>