



Flan de naranja

Flan de naranja

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

Ingredientes:

4 huevos, 1/2 l. de zumo de naranja, 155gr. de azúcar, 80gr. de azúcar (para hacer el caramelo) y 1 naranja.

Pasos a seguir:

- 1) En un cazo pequeño puesto al fuego, echar los 80gr. de azúcar con unas gotas de agua y dejar derretir bien hasta que alcance el punto de caramelo.
- 2) Cuando esté hecho el caramelo, verter en un molde (para flan) y dejar enfriar.
- 3) Por otro lado, se baten los huevos y se mezclan con el zumo de naranja y el azúcar en un cazo.
- 4) Se pone el cazo al fuego y se bate todo muy bien hasta obtener una mezcla homogénea (algo espesa), sin dejar de remover en ningún momento.
- 5) Cuando la mezcla esté lista se vierte en el molde y se tapa con papel de aluminio para que no le entre agua mientras se cuece.
- 6) Se cuece al baño María, es decir, se coge un recipiente más grande que el molde que estamos utilizando y se llena de agua. Introducimos el molde dentro del recipiente con agua y lo echamos todo al horno previamente calentado.
- 7) Al ser un flan grande tardará alrededor de 1 hora en cocerse. Para comprobar si está bien hecho, se mueve ligeramente y si tiene un aspecto gelatinoso ya estará listo.
- 8) Se retira del horno, se deja enfriar, se demolda, se adorna con rodajas de naranja y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/flanes/flan-de-naranja-45.php>