



Flan de vainilla

# Flan de vainilla

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

## Ingredientes:

1/2 litro de leche, vainilla en polvo, 5 huevos, 150gr. de azúcar. PARA EL CAMELO:  
50gr. de azúcar, 3 cucharadas de agua y unas gotitas de limón.

## Pasos a seguir:

- 1) Hervir la leche.
- 2) En un cazo, se echan los 5 huevos, 150gr. de azúcar, la leche y la vainilla.
- 3) Se remueve todo bien y se cuele.
- 4) Se ponen los 50gr. restantes de azúcar en un cazo pequeño, con las 3 cucharadas de agua y las gotas de limón. Se hiere hasta obtener un almíbar a punto de caramelo.
- 5) Se vierte el caramelo en un molde grande.
- 6) Añadir la mezcla preparada anteriormente (en el paso 3) sobre el molde ya caramelizado.
- 7) Cocer en el horno, al baño María, durante 40 minutos, aproximadamente. (Estará bien cocido cuando al moverlo presente un aspecto gelatinoso).
- 8) Se retira del horno, se deja enfriar, se vuelca en un plato y listo para servir acompañado de nata, si se desea.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/flanes/flan-de-vainilla-97.php>