SPAN 320A
Cómo hacer flan casero cubano
(https://www.youtube.com/watch?v=yjWYatQaKNg&t=326s)

1. (Comenzar-nosotros)
2. (Poner-tú o Ud.) una taza o 250 g de azúcar blanco granulada.
3. (Añadir-tú o Ud.) 3 cucharadas (cdas) de agua.
4. (dejar-tú o Ud.) cocinar a fuego medio sin remover para que el azúcar se cristalice (unos 5 o 6 minutos). El azúcar se diluirá y se tornará de un color ámbar.
5. (tener-tú o Ud.) cuidado de no pasarte/se con el caramelo, porque si se quema, le dará un gusto amargo al flan.
6. En cuanto tenga/s listo el caramelo, (apagar-tú o Ud.) el fuego y (vertirlo-tú o Ud.) en el molde que haya/s elegido. (moverlo-tú o Ud.) con mucho cuidado para repartir el caramelo por todos sus bordes y no quemarte/se.
7. (reservar-tú o Ud.) el caramelo mientras se enfría.
8. (poner-tú o Ud.) 4 huevos en un cuenco (*bowl*).
9. (añadir-tú o Ud.) 300 ml de leche condensada.
10. (verter-tú o Ud.) 300 ml de agua pasada por el mismo recipiente donde estaba la leche condensada.
11. (agregarle-tú o Ud.) a la mezcla 3 cdas soperas bien colmadas de leche en polvo.
12. (añadir-tú o Ud.) 1 cucharadita de esencia de vainilla.
13. (batir- tú o Ud.) la mezcla con un batidor manual, pero (no excederse-tú o Ud.) batiendo.
14. Una vez esté bien mezclado todo, (verter-tú o Ud.) la mezcla en el molde, pero antes, (colarla-tú o Ud.) muy despacio.
15. (cubrir-tú o Ud.) el molde con papel de aluminio.
16. (hacer-tú o Ud.) la cocción al baño María ((colocar-tú o Ud.) el recipiente con el flan en otro recipiente más grande que tenga agua caliente que cubra hasta la mitad del recipiente con el flan).

LIVEWORKSHEETS

17. (cocinar-tú o Ud.) el flan a una temperatura baja durante 45-50 minutos.
18. Para comprobar que esté del todo cocido, (introducir-tú o Ud.) la punta de un cuchillo en el centro. Si sale limpio, es que el flan está perfectamente cocinado.
19. (dejarlo-tú o Ud.) enfriar a temperatura ambiente.
20. (refrigerar-tú o Ud.) toda la noche o como mínimo 4 horas antes de desmoldarlo.
21. (desmoldarlo-tú o Ud.), (compartirlo-tú o Ud.) y (disfrutar-Uds.).

LIVEWORKSHEETS