

FLAN DE HUEVO

INGREDIENTES

Para 6 personas

- 4 huevos tamaño L
- 500 ml de leche
- 100 g de azúcar
- Caramelo líquido



PREPARACIÓN

Para comenzar, ponemos la leche a calentar. Cuando esté caliente la retiramos del fuego. A continuación, en un bol mezclamos los huevos con el azúcar y añadiremos a la mezcla la leche, removiéndolo todo bien. Después, pondremos un poco de caramelo líquido en el fondo de seis flaneras y rellenaremos con la mezcla. Para finalizar, las meteremos en el horno, tapadas con papel de aluminio, durante 45 minutos a 190 grados. Cuando los flanes estén fríos estarán listos para comer.

1. ¿Qué ingredientes necesitamos para realizar esta receta?
2. ¿Cuál es el primer ingrediente que vamos usar para hacerla?
3. ¿Con que ingrediente mezclaremos los huevos?
4. ¿Dónde meteremos las flanes para que se terminen de hacer?

5. Verdadero o falso

V

F

Hay que calentar la leche		
El caramelo líquido va encima		
Hay que tapar los flanes para meterlos en el horno.		
Los flanes se comen calientes		