Flan mexicano

4 porciones 75 minutes

El flan mexicano es un postre tradicional de consistencia sedosa y cremosa, bañado en un dulce caramelo líquido

Ingredientes

3/4 taza de azúcar
1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
1/2 taza de leche entera
6 huevos
1 cucharada de vainilla

Preparacion

1. Pre-calienta el horno a 350°f
2. Haz el caramelo: Calienta el azúcar a fuego medio alto hasta que se haga caramelo color café oscuro. Alrededor de 3 a 5 minutos.
3. Distribuye el caramelo por todo el fondo de un molde redondo o de rosca. Que cubra el fondo uniformemente. Déjalo enfriar.
4. En la licuadora coloca el resto de los ingredientes: leche evaporada, leche entera, leche condensada, huevos y vainilla.
5. Vierte la mezcla sobre el molde con caramelo.
6. Hornea a baño maría por 1 hora o hasta que un palillo en el centro salga limpio.
7. Déjalo enfriar una hora. Después refrigéralo por 4 horas o toda la noche.
8. Despega el flan corriendo un cuchillo por toda la orilla del molde y voltéalo sobre un plato con movimientos para que despegue.
9. ¡Tu receta de flan mexicano está lista!

LISTA DE COMPRAS

- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____

LIVEWORKSHEETS