

FLAN DE LECHE CONDENSADA



INGREDIENTES

1 lata pequeña de leche condensada
2 medidas de la lata en leche normal
3 huevos

PARA CARAMELIZAR EL MOLDE:

150 g azúcar
Agua

MODO DE HACERLO

En un cazo, poner al fuego el azúcar con un chorrito de agua hasta que se haga caramelo. Verter este caramelo en el interior del molde y mover para extenderlo bien por el fondo.

Mezclar los huevos con la leche normal y la leche condensada. Dejar reposar, colar y rellenar el molde. Cuajar al baño María en el horno a 160° durante 50 minutos aproximadamente, hasta que al pinchar con una aguja salga limpia.

Desmoldar en tibio, pasando un cuchillo por los bordes para despegar de las paredes.

VARIANTES:

Se puede hacer con leche normal o con nata. En este caso hay que añadir azúcar.

Añadir a la mezcla chocolate, café, vainilla, pasas, manzana en compota, trocitos de bizcocho, etc dando lugar a un “pudding”.

Acompañar con helado, nata, frutas en almíbar...

Añadir una terrina de queso cremoso o 150 g de queso manchego curado.

CONSERVACIÓN:

No se puede congelar, pero se conserva hasta 5 días en la nevera.