

Flan con leche condensada



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 6hrs. 40min

Tiempo total: 7hrs. 0min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/flan-con-leche-condensada>

Preparación

Mezclar en un bol la leche condensada con el agua caliente y agregar poco a poco los huevos ligeramente batidos y la esencia de vainilla. Acaramelar una flanera chica con un caramelo hecho con una taza de azúcar; dejar enfriar y volcar la preparación reservada. Cocinar en horno precalentado moderado y a baño María por 40 minutos; apagar el horno y dejar que enfríe por completo. Llevar a la heladera por al menos 6 horas y desmoldar.



Ingredientes

- 1 lata/s Leche condensada
- 2 1/2 taza/s Agua
- 3 Huevos
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 taza/s Azúcar

Categorías

Un día normal, Argentina, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Familia, Postre