



FLAN DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1000 ml de leche desnatada
- 500 g de azúcar
- 1 unidad de chaucha de vainilla
- 9 unidades de huevo

LA PREPARACIÓN

- Pon en una olla la leche junto con el azúcar y la chaucha de vainilla cortada al medio por todo lo largo.
- Cocina sobre fuego moderado y, revuelve la preparación de tanto en tanto, hasta que todo el líquido reduzca a la mitad.
- Retira la olla del fuego y sólo después de que la leche se haya enfriado, comienza a agregar las yemas una por una, revolviendo bien luego de cada adición.
- Sin colar la preparación, vuélcala en un molde savarín o de tubo central previamente acaramelado, cuidando de no llegar con el líquido hasta el borde; y cocina a baño María en horno precalentado a temperatura moderada por 1 hora y media o hasta que al tocar la superficie esté resistente.
- Retira, deja enfriar, lleva a la nevera, luego pasa por calor para ablandar el caramelo y desmolda.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 138 g	Grasas 12.3 g
Kcal 751	Proteínas 22.1 g