

Flan

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

Caramelo

3 cucharada/s Agua

170 gr
Flan Azúcar

1 taza/s Azúcar

Vainilla — (esencia)

6 Huevos

750 ml Leche

ELABORACIÓN

En una cacerolita pones 3/4 de taza de azúcar . lo pones a fuego mínimo sin agua, vas girando el recipiente hasta que logres el color deseado.

En el microondas, yo lo hago así...en la misma budinera que preparo el flan, apta para microondas claro!!!, pongo el azúcar y lo mojo con 3 o 4 cucharadas de agua, lo llevo a máximo por 1 minuto y voy controlando, agrego otro minuto..., y otro, siempre puedo abrir la puerta para ir controlando, hasta que logro el color deseado. Conviene ir agregando tiempos cortos para que no se pase. Luego lo mueves para que todas las paredes se cubran y es muy importante dejarlo ENFRIAR POR COMPLETO antes de volcar la mezcla del flan.

Lo llevas al microondas 7 minutos en cocción baño María y luego 7 minutos en máximo, cuando se cumple el tiempo controlas, si ves que le falta agregas 1 minuto más y luego lo dejas descansar, ya que se seguirá cocinando aún fuera del horno.

El flan es una de las cosas que salen muy bien en el micro. se mezclan los huevos con la leche entera y el azúcar, esencia de vainilla, o ralladura de naranja ó canela hasta que esté tibio y se mezclan con los huevos y se vuelca en la budinera. Es fácil y sale muy rico.

Desmoldar cuando esté totalmente frío! Conviene hacerlo de un día para otro, si no a Baño de María en el horno convencional ídem a como lo haces siempre.