



Flan Casero

1 taza de azúcar

1 lata de leche evaporada de 14.5 oz. (410 gramos)

1 lata de leche condensada de 14.5 oz. (397 gramos)

4 huevos

1 cucharadita de extracto de vainilla

- Añadir el azúcar en una sartén pesada. Derretir el azúcar a fuego medio.
- Empiece a mover la olla, en forma de remolino, hasta que toda el azúcar este derretida.
- Una vez que todo el azúcar se haya derretido, aumentar el calor y cocine hasta obtener un color ámbar.
- Verter el caramelo en un molde sin raspar la olla.
- Precaliente el horno a 350 grados.
- Coloque el resto de los ingredientes en un tazón. Batir hasta obtener una crema uniforme - de 3 a 4 minutos.
- Vierta el flan en el molde.
- Coloque el molde en una fuente a prueba de horno con bordes altos. Llenarlo hasta la mitad con agua caliente.
- Coloque la fuente en el horno y cocine durante aproximadamente 1 hora.
- Retire el flan del horno y enfríe completamente. Cubra el molde con plástico.
- Refrigere por 12 horas.
- Colocar en una fuente y servir. Disfrute!