



FLAN DE HUEVO

(Leche condensada)

Ingredientes:

- 1 Bote de leche condensada de 375 grs
- 2 Medidas de leche como el bote de leche condensada
- 2 ó 3 Huevos
- Canela.
- Azúcar para el caramelo

Poner a calentar en el fuego, la leche y un trozo de canela en rama . Una vez empiece a hervir se retira y dejar templar.

Se prepara un caramelo y se vierte a las flaneras.

Se añade la leche condensada a la leche hervida , seguido se baten los huevos y se añaden.

Se reparte en las flaneras.

Se prepara una rustidera y se ponen las flaneras al baño María.

Se meten al horno a 180°. Los flanes estarán cuando al introducir la punta de un cuchillo sale limpia, aprox 20 minutos.