



Sencillos, Naturales y... ¡Hechos por tí!

## Flan



### Ingredientes (para 4 personas)

3 huevos	250 ml de leche
150 g de azúcar moreno	Frutas rojas para
5 cucharadas de azúcar blanco	adornar (opcional)

### Paso a paso

- 1** Calentar la leche con la mitad del azúcar hasta hervir; retirar y reservar. Mezclar los huevos y el resto del azúcar. Mezclar las dos preparaciones y batir.
- 2** Para el caramelo, poner un cazo a fuego suave con 5 cucharadas de azúcar y 2 de agua hasta que el azúcar se deshaga. Verter en la flanera. Precalentar el horno.
- 3** Añadir la preparación del flan al molde, tapar con papel de aluminio y colocar en recipiente amplio con agua caliente que cubra la flanera hasta la mitad. Hornear a 180°C durante 3/4 o 1 hora, hasta que el flan esté firme. Una vez frío, volcar y servir, si se desea, con frutas rojas.