



## Spanish Flan

### INGREDIENTS:

- 6 huevos.
- 1 l de leche.
- Azúcar blanca.
- Corteza de limón.

### RECIPE:



En un molde de cristal, o metal, se ponen tres cucharadas soperas de azúcar y la mitad de la medida de agua; se coloca a fuego lento y, mediante una cuchara de madera, se va moviendo hasta que empiece a tomar color. Justo en ese momento, se aparta del fuego y se continúa la labor de mover el azúcar. Se espesara y tomará color caramelo. Con habilidad, se desliza por los laterales del molde, caramelizando éste. Se deja reposar.

En un bol aparte, se ponen otras tres cucharadas de azúcar, añadiendo la leche tibia y, con la cuchara, se disuelven. Se hierva la leche con una corteza de limón y, luego, se le retira. Cuando ya está la leche preparada, se batan los huevos en un plato hondo y se mezclan con ésta.

Se introduce la mezcla en el molde previamente caramelizado, y la cocemos en el horno al baño-maría a una temperatura de 180-200° C. Debemos procurar que el agua del baño-maría no hierva, pues si no, el flan nos aparecerá lleno de agujeritos. El flan está cuajado cuando en su interior alcanza los 85° C, o bien, lo tocamos con la yema de los dedos y no nos da una consistencia líquida. Lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar. Lo desmoldamos y lo podemos servir decorado con un botón de nata y fideos de chocolate.

Buen apetito.

