

FLAN

- Medio litro de leche entera.
- Cuatro huevos.
- Cien grs. de azúcar o diez gotas de sacarina.
- Cáscara de limón.
- Vainilla azucarada o en rama o esencia de la misma.

Para el caramelo

- Agua.
- Cuatro cucharadas soperas de azúcar.
- Un poco de zumo de limón.

Calentar la leche con la vainilla y la cáscara de limón sin que cueza.

Mientras tanto caramelizar el molde con las cuatro cucharadas de azúcar, un poco de agua y unas gotas de zumo de limón. Ponerlo al fuego hasta que el azúcar este convertido en caramelo. Dejar enfriar el molde totalmente.

Batir los huevos con el azúcar hasta conseguir una mezcla espumosa, añadir la leche caliente, apartando la cascar de limón y batir para que no se cuajen los huevos. Echar esta mezcla en el molde caramelizado ya frío.

Meter en el horno al Baño María durante 40 minutos con aire o calor por todos los lados a 150 grados de temperatura.

Desmoldar cuando esté frío.