

Flan sin horno



Tiempo de
preparación

170 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

- 4 piezas de Huevo San Juan® .
- 6 yemas de Huevo San Juan®.
- 3/4 de taza de azúcar refinada para el caramelo.
- 1 taza de azúcar.

- 1 cucharada de esencia de vainilla.
- 4 tazas de leche evaporada.
- ¼ de taza de Brandy

Cantidades necesarias de:

- Frambuesas para decorar.
- Moras azules para decorar.
- Zarzamoras para decorar.

Preparación

¡Disfruta de esta receta clásica, pero en su versión más práctica! Sin horno y en menos tiempo tendrás un espectacular flan, elaborado a base de una crema pastelera y con un ligero toque de brandy este postre te hará suspirar.

1. Para el Caramelo, calienta un sartén a fuego bajo con el azúcar, hasta que se forme un caramelo color ámbar. Vierte en un molde para flan cubriendo toda la superficie. Reserva.
2. Para el flan, en un bowl bate las piezas de Huevo San Juan® con las yemas, el azúcar y la esencia de vainilla; mezcla con la leche evaporada y para a una olla.
3. Calienta la mezcla del flan a temperatura media y no dejes de mover mientras se cocina, por 5 minutos aproximadamente, hasta que comience a espesar, agrega el brandy e integra, retira del calor.
4. Agrega la preparación anterior al molde sobre el caramelo, tapa muy bien con papel aluminio, coloca en un baño maría y cocina a fuego medio por 1 hora. Retira de la estufa, enfría y refrigera al menos 2 horas. Desmolda.
5. Decora el flan con frutos rojos y sirve.