

Flan de galletas

Descripción

Esta receta me la pasó Raquel, es tan fácil de hacer y está tan rica!.

Para los que no toleran o no les gusta la leche, pondremos bebida de almendras, soja, avellanas! Espero que os animéis a hacerla.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- * 5 huevos.
- * 10 galletas tostadas, de las cuadradas. La receta original lleva de las María, pero como siempre digo, las que os gusten.
- * 500 ml de leche. Dos vasos de los de Duralex.
- * 2/3 de un vaso de azúcar. Si sois golosos ponedle el vaso entero.
- * 1 vaso de azúcar y 1/3 de agua para el caramelo. Podemos poner del hecho.

Preparación:

Ponemos una sartén a fuego medio con el azúcar y el agua para hacer el caramelo. Lo vamos removiendo de vez en cuando y tendremos cuidado de que no tome un color muy oscuro, porque amarga, es mejor que quede doradito. Lo vertemos sobre el molde elegido (esta vez he escogido uno de corona). Repartimos bien, hasta por los laterales y reservamos.



Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo.

En una jarra o vaso batidor mediano, mezclamos todos los ingredientes, el azúcar, los huevos, la leche y las galletas. Batimos todo con la batidora hasta que quede una mezcla lisa y muy bien ligada.



Echamos todo sobre el molde con el caramelo, y metemos en otro recipiente con agua, para cocerlo en el horno a baño María (como pod is ver en la foto).



Introducimos en el horno, colocamos nuestro flan de la mitad del horno para abajo, para que el baño María lo cueza bien. Dejamos hornear durante 40 minutos, tiene que quedar cuajado, si vemos que al moverlo tiembla mucho, lo dejaremos cocer unos minutos mas.

Pasado
este
tiempo,



sacamos del horno y del baÑ±o MarÑ±a, dejamos enfriar, lo tapamos con film transparente y lo metemos en la nevera hasta el dÑ±a siguiente, que serÑ± cuando desmoldemos y degustemos.

Ya veis la dificultadÑ±?¡Ñ±Cero!
Ñ±Y mirad que pinta! EstÑ± diciendo Ñ±cÑ±3memeÑ±?¡cÑ±3meme!



Consejo: Es mejor hacerlo de vÑ±spera porque asÑ± tendremos la certeza de que esta bien cuajado, de lo contrario se nos desmoronarÑ±a al desmoldarlo. Si no sois muy golosos, podÑ±©is poner menos cantidad de azÑ±³car. Tendremos en cuenta que las galletas ya son dulces.

CategorÑ±a

1. Postres

Fecha de creaci³n

noviembre 20, 2015

Autor

admin