



Flan de sobaos

Descripción



He de decir que también se puede hacer con bizcochos de soletilla, magdalenas, algún bizcocho que se nos haya quedado seco?!

La receta original da la opción también de hacer el flan con **flan Royal de sobre**. Haciéndolo siguiendo las instrucciones del fabricante y siguiendo la receta. Lo meteremos en el frigorífico hasta que cuaje. Esta opción no la he hecho.

Os dejo otras recetas de flanes, por si os interesan. Donde encontraréis también como hacer el caramelo.

[Flan de manzana y coco](#), [flan de galletas](#), [flan de turrón](#).

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para el flan.

- 1/2 l de leche.
- 6 huevos. Si son grandes 5.
- 100 gr de azúcar (2 cucharadas soperas por cada huevo aproximadamente).
- Esencia de vainilla a gusto. Yo he puesto vainilla en polvo.
- Sobaos o bizcochos de soletilla o magdalenas o bizcocho
- La piel de un limón.
- 1 ramita de canela pequeña.

Para el caramelo.

- 100 gr de azúcar.
- 1 chorrito de agua.
- Unas gotas de limón.

Preparación:

Para el caramelo. (Podemos comprarlo hecho).

Ponemos una sartén al fuego con todos los ingredientes. Removemos cuando empiece a tomar color y dejamos hasta que se vaya dorando, **no interesa que esté muy oscuro, porque puede amargar**. No importa que hagáis mas cantidad, porque así los sobaos que hacen de base, quedarán mas jugosos.



Para el flan.

En una olla echamos la leche con la piel de limón y la canela, la llevamos al fuego y la dejamos que se caliente bien, sin que rompa a hervir. Apartamos y dejamos infusionar la leche hasta que se temple.



En un bol grande batimos los huevos con el azúcar y la vainilla, con la batidora, vertemos la leche y



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

Vamos colocando los sobaos (bizcochos de soletilla, magdalenas) cubriendo todo el fondo del molde caramelizado y con la ayuda de un cucharón, los vamos empapando con la crema de flan aún líquida y templada. Tienen que quedar bien empapados y en el fondo, porque se vienen hacia arriba. Seguimos poniendo los sobaos, otra capa de flan y así sucesivamente hasta agotar la crema,



default watermark

Ponemos nuestro molde con el flan en otro recipiente con unos dos dedos de agua, y lo cocemos a baño MarÍa. en el horno. a 200°C. calor arriba y abajo. **en la parte baja del horno**, durante 30 minutos.



Sacamos del horno, dejamos templar y enfriamos en la nevera antes de servir.

Aquí tenemos el resultado de nuestro flan. Apetecible ¿verdad?



Consejo: Lo sacaremos de la nevera por lo menos 1 hora antes de consumirlo. Antes de desmoldarlo, lo metemos en un recipiente con 2 o 3 dedos de agua muy caliente, con el fin de que se derrita el caramelo y se desmolde mejor. Y también para que los sobaos que hacen de base se empapen un poco, porque si no, quedan un poco secos. Por eso os digo que yo pongo una cantidad orientativa para hacer el caramelo, es mejor hacer de mas que quedarse corto.

Nos podeis visitar también en Facebook: facebook.com/masqpostres

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

abril 29, 2016

Autor

admin