

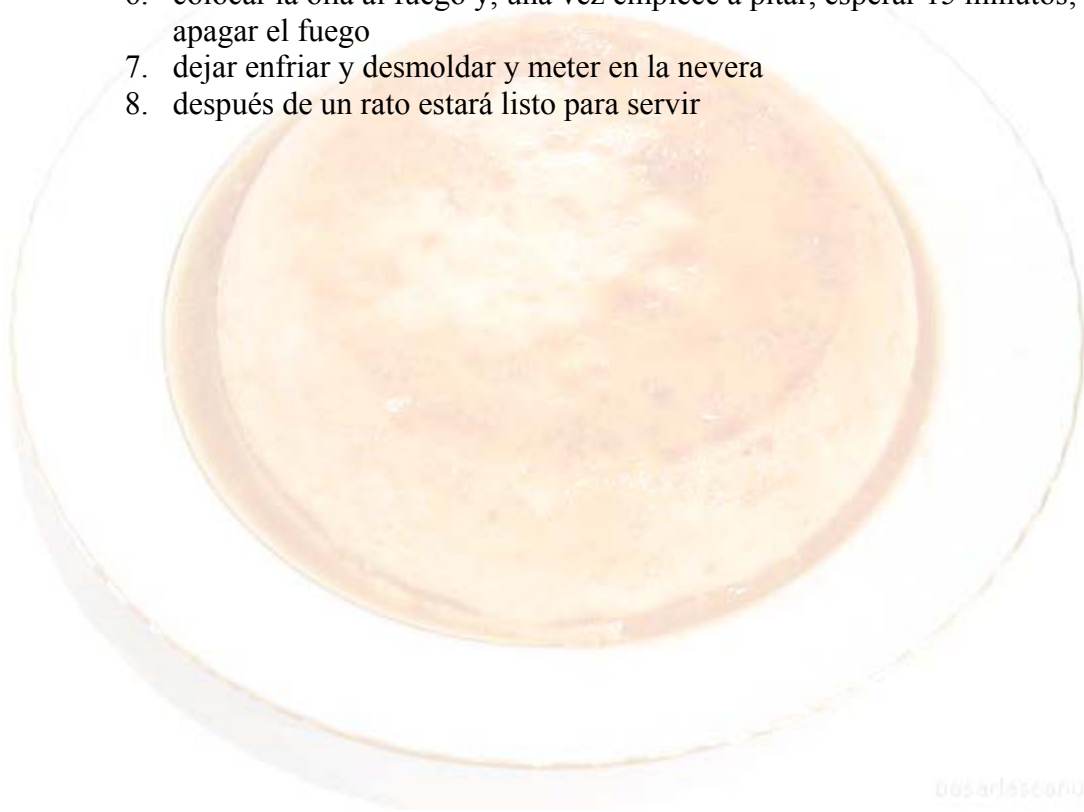
FLAN DE HUEVO Y LECHE

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada de buena calidad, pequeño
- 2 medidas de leche natural
- 4 huevos

Preparación:

1. batir los huevos con las claras hasta que estén unidas
2. agregarle la lata de leche condensada; remover bien
3. agregar dos medidas de leche natural, utilizando como medida la lata de leche condensada ya vacía; removerlo todo bien
4. en un molde caramelizado, verter la mezcla a través de un colador
5. colocarlo al baño de maría dentro de la olla exprés
6. colocar la olla al fuego y, una vez empiece a pitar, esperar 15 minutos; apagar el fuego
7. dejar enfriar y desmoldar y meter en la nevera
8. después de un rato estará listo para servir



Desarrollado por: desarrolladopor.com

Eso es todo..., ¡que aproveche!

Cortesía de <http://hangartaborno.com>