
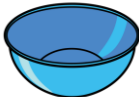

















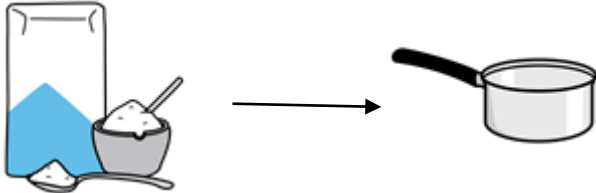
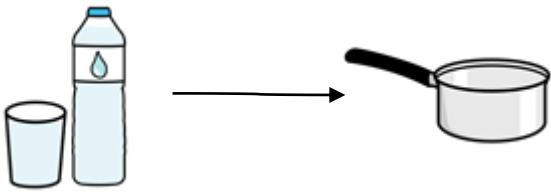


Receta de Flan de huevo.

INGREDIENTES	UTENSILIOS
 <p>6 Huevos</p>	 <p>Bol</p>
 <p>Medio cartón de leche (1/2 litro)</p>	 <p>Batidora</p>
 <p>6 cucharadas soperas de azúcar</p>	 <p>Cuchara sopera</p>
 <p>Para el caramelo: 4 cucharadas de azúcar</p>	 <p>Bandeja de horno</p>
 <p>Agua</p>	 <p>Cazo</p>
	 <p>Manopla para el horno</p>
	 <p>Moldes</p>



Receta de Flan de huevo.



Primero hacemos el caramelo líquido.


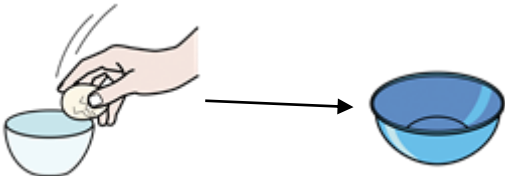
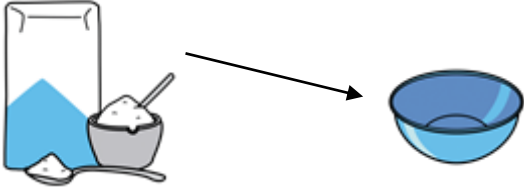
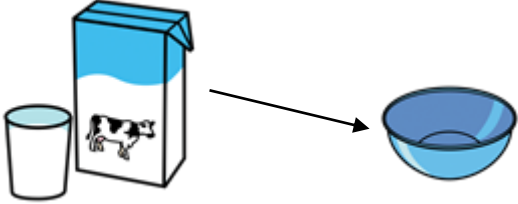

 Caramelo líquido: Pasos a seguir 	
1. Lavarse las manos	
2. Echar las 4 cucharas soperas de azúcar en el cazo	
3. Echar agua en el cazo hasta empapar el azúcar	
4. Poner a calentar a fuego lento.	
5. Cuando esté de color marroncito claro lo echamos en los moldes.	



Receta de Flan de huevo.

Y después hacemos el flan.

	<h1>Flan de huevo</h1> <p>Pasos a seguir:</p>	
---	---	---

1. Poner a calentar el horno a 180° con calor por arriba y abajo.	
2. Echamos los huevos en el bol	
3. Echamos 6 cucharadas soperas de azúcar en el bol.	
4. Echamos la leche en el bol.	
5. Mezclamos todo con la batidora.	



Receta de Flan de huevo.

6. Echamos la mezcla en los moldes, dejando un dedo libre.	
7. Ponemos 2 dedos de agua en la bandeja de horno y colocamos los moldes.	
8. Nos ponemos la manopla y lo metemos en el horno, con mucho cuidado.	
9. Lo colocamos en altura media a 180° durante 1 hora.	
10. Con la manopla lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar.	
11. Y listo para comer... ¡Buen provecho!	