

Flan de huevo

Para hacer en la olla

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

7 Yemas de huevo
7 Cucharadas de Azúcar
3/4 l. de Leche
2 cm. Canela en rama
Piel de limón

PREPARACIÓN

Se cuece la leche con la canela hasta que la primera tome gusto, unos 10 minutos. Se le añade el azúcar. Se disuelve bien y se separa del fuego hasta que se vaya enfriando. En una fuente alta se ponen las 7 yemas, que se rompen sin batirlas, y se les va incorporando el contenido de la cocción anterior, poco a poco. Tener cuidado de que este líquido no esté demasiado caliente. Obtenida la mezcla se pone ésta en una flanera que se habrá caramelizado, poniendo en ella azúcar y un poco de agua. Se llena este molde con la preparación obtenida y se cubre con papel de aluminio por encima, para que no escape vapor por arriba. Se pone este molde dentro de la olla, con agua hasta la mitad del molde y se pone al fuego. Mantenemos en cocción durante 4 a 5 minutos, y pasado este tiempo tenemos listo el flan.