



FLAN DE GUAYABA

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 6 huevos
- 8 guayabas naturales, sin semillas y cocidas
- Guayabas cocidas, para decorar

Procedimiento:

1. Coloca el azúcar en una flanera y haz un caramelo cubriendo por completo las paredes del molde. Retira del fuego y reserva.
2. Licúa la leche evaporada, la leche condensada, los huevos y las guayabas. Vierte la mezcla en la flanera con el caramelo y tapa perfectamente con papel aluminio
3. Coloca en la olla exprés a baño María y cocina por 60 minutos a partir de que empiece a sonar la válvula. Retira del fuego. Deja enfriar por completo y desmolda
4. Refrigerera por 2 horas y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	2 horas
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8