



## 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.

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>Tiempo de preparación:</b> | 20 minutos |
| <b>Tiempo de Horneado:</b>    | 2 horas    |
| <b>Grado de dificultad:</b>   | Fácil      |
| <b>Porciones:</b>             | 8          |