



FLAN DE HORCHATA

Ingredientes:

- ½ taza de azúcar
- 8 piezas de huevos
- 1 lata de leche condensada
- ½ taza de concentrado de horchata, endulzado
- 1 ½ tazas de leche
- ½ cucharadita de canela, en polvo

Procedimiento:

1. Coloca el azúcar en una flanera, haz un caramelo con el azúcar, cubriendo la base y las paredes de molde. Reserva.
2. Licúa los huevos con la leche condensada, el concentrado de horchata, la leche y la canela.
3. Vierte sobre la flanera, tapa con papel aluminio y cuece en olla exprés a baño María por 50 minutos a partir de que comience a sonar la válvula.
4. Deja enfriar por completo, desmolda, refrigera durante 2 horas y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	55 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8