



FLAN DE MANDARINA

Ingredientes:

200 ml leche evaporada
2 piezas de huevo enteras
3 yemas
60 gr azúcar
200 ml jugo de mandarina
1 pieza mandarina (ralladura)
75 gr azúcar
1 cucharada agua
Flaneras individuales

Horno Precalentado: 180C

Procedimiento:

1. Mezcla en un recipiente la leche evaporada, los huevos, las yemas, el azúcar, el jugo de mandarina y la ralladura hasta incorporar perfectamente. Reserva.
2. Coloca el azúcar (75 gr) sobre una cazuela junto con el agua. Deja que se caramelicé y vacía rápidamente sobre las flaneras distribuyendo equitativamente.
3. Vierte la primera mezcla que realizaste sobre las flaneras y colócalas sobre un recipiente con agua.
4. Hornea a 170 °C durante 50 minutos. Enfría y desmolda.
5. Sirve y presenta.

| | |
|-------------------------------|------------|
| Tiempo de preparación: | 35 minutos |
| Tiempo de Horneado: | 50 minutos |
| Grado de dificultad: | Fácil |
| Porciones: | 6 |