



FLAN DE NUEZ

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 6 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 200 g de nuez
- Nuez picada, para decorar

Procedimiento:

1. En una flanera haz un caramelo con el azúcar y cubre la base y las paredes del molde. Retira del fuego y deja enfriar reserva.
2. Licúa la leche evaporada con la leche condensada, los huevos, la esencia y la nuez. Vierte la preparación sobre el caramelo y cubre perfectamente el molde con papel aluminio.
3. Cuece en la olla exprés a baño María por 50 minutos a partir de que empiece a sonar la válvula. Retira del fuego, deja enfriar y desmolda.
4. Refrigerera por 2 horas y decora con el resto de la nuez. Ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	60 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8