



FLAN DE FRESA

Ingredientes:

- ½ taza de azúcar
- 8 piezas de huevo
- 1 lata de leche condensada
- 1/4 taza de concentrado de fresa
- 1 lata de leche evaporada

Procedimiento:

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

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8