



<https://www.mepillasquisando.com>



FLAN DE HIGOS SECOS Y PASAS



INGREDIENTES:

½ K. de Higos Secos.
100 gr. de Pasas sin hueso.
250 ml. de Vino dulce (Pedro Ximenez).
6 Huevos.
150 gr. de Azúcar.
750 ml. de Leche.
Caramelo líquido o Sirope.

ELABORACIÓN:

Les cortamos el rabillo a los higos y los cortamos por la mitad, abrimos las pasas y cubrimos con el vino dulce y los tenemos macerando 24 en el frigorífico (reservamos unos pocos higos y unas pocas pasas para decorar). Ahora introducimos en un vaso batidor todos los ingredientes y batimos todo muy finito. Echamos en un molde para flanes el caramelo, los higos y las pasas reservados y picamos al gusto, vertemos lo batido y metemos al horno previamente precalentado y al baño maría. Lo tendremos una media hora a 180° para comprobar que está en su punto, pinchamos con un palillo y tiene que salir seco.

<https://www.mepillasquisando.com>