



<https://www.mepillasquisando.com>



## FLAN DE HIGOS SECOS



### INGREDIENTES:

½ K. de Higos Secos.  
250 ml. de Vino dulce.  
6 Huevos.  
150 gr. de Azúcar.  
750 ml. de Leche.  
Caramelo líquido o Sirope.

### ELABORACIÓN:

Les cortamos el raballo a los higos y los cortamos por la mitad, los cubrimos con el vino dulce y los tenemos macerando 24 en el frigorífico (reservamos unos pocos para decorar). Ahora introducimos en un vaso batidor todos los ingredientes y batimos todo muy finito. Echamos en un molde para flanes el caramelo y los higos reservados picados 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>