



<https://www.mepillasquisando.com>



1082 - FLAN DE NARANJA



INGREDIENTES:

- 4 Huevos enteros.
- 2 Yemas de Huevo.
- 1'5 L. de Zumo de Naranja.
- 1 Naranja.
- 100 gr. de Azúcar.
- 75 gr. de Azúcar para hacer el Caramelo.
- 1 Cucharada de Maicena.

ELABORACIÓN:

Ponemos en la lumbre un cazo con el azúcar y unas gotas de agua y dejamos que se forme el caramelo, que una vez dorado vertemos en el fondo de los moldes, dejándolo enfriar para que tome cuerpo. En una cacerola echamos el zumo de naranja, añadimos el azúcar y ponemos al fuego, agregándole en el momento en que comience la ebullición la maicena diluida en un poco de agua fría. Removemos con una cuchara de madera hasta que la crema se espese, incorporando entonces las yemas y los huevos. Ya mezclados todos los ingredientes, vertemos la crema en los moldes acaramelados. Introducimos en el horno al baño maría. Cuando ya el flan se hayan cuajado, y una vez fríos, se vierten en una fuente adornándolos con la naranja.

<https://www.mepillasquisando.com>