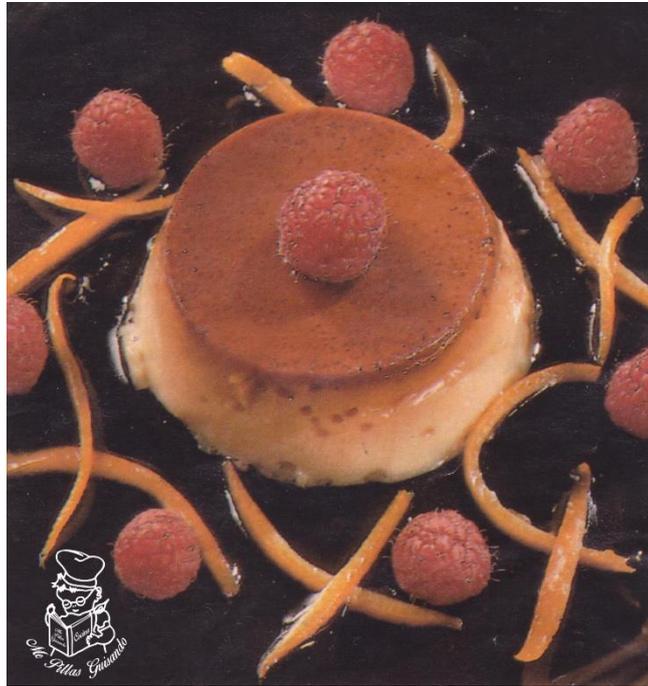




<https://www.mepillasquisando.com>



1182 - FLAN AROMÁTICO



INGREDIENTES:

- 6 Yemas de Huevo.
- 2 Huevos enteros.
- 250 gr. de Azúcar.
- 1 Pizco de Sal.
- 2 y ½ L. de Leche.
- 750 cc. de Nata líquida.
- La cáscara de 2 Naranjas.
- 250 gr. de Azúcar.
- 1 dl. de Agua.
- 250 gr. de Frambuesas.
- 2 Cucharadas de Grand Marnier (licor de Naranja).

ELABORACIÓN:

Batimos en un bol las yemas con los huevos enteros. Incorporamos el azúcar y un pizco de sal. Ponemos en un cazo la leche con la nata. Incorporamos las cáscaras de naranja y llevamos a ebullición. Cocemos durante unos minutos. Retiramos las cáscaras y mezclamos la leche aromatizada con los huevos. Batimos durante unos minutos. Enfiamos a temperatura ambiente. Para hacer el caramelo, ponemos un cazo con el agua a fuego suave. Desleímos en él el azúcar. Subimos el fuego y calentamos hasta que se forme un caramelo dorado. Retiramos del calor y agregamos, con cuidado, 3 cucharadas de agua. Bañamos con el caramelo el fondo de 6 flaneras individuales. Dejamos enfriar. Llenamos las flaneras con la crema. Cocemos en el horno al baño maría, cubiertas con papel aluminio, 50 minutos. Enfiamos toda la noche. Servirlos con las frambuesas aromatizadas con el Grand Marnier. Adornar con la cáscara de naranja en juliana.

FACEBOOK: Cocina Española Casera