



Dificultad:
Media



Porciones:
10



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 259 Kcal |
| Proteínas: | 7.9 g |
| Grasa Total: | 7.2 g |
| Colesterol: | 40 mg |
| H. de Carbono: | 136.0 g |
| Fibra Dietética: | 9,9 g |
| Sodio: | 122 mg |

FLAN DE MANJAR

Ingredientes

Caramelo

1 Taza de azúcar granulada

¼ Taza de agua

Flan

3 Tazas de leche entera

¼ Taza de azúcar granulada

2 Tazas de manjar receta casera NESTLÉ

6 Huevos

Preparación

1.- Para el caramelo, junta la azúcar granulada con el agua indicada en una pequeña cacerola, lleva a fuego medio durante unos minutos hasta conseguir un caramelo rubio. Vierte esta preparación en pocillos individuales o en una budinera apta para horno.

2.- Por otro lado junta en una cacerola la leche entera con la azúcar granulada y el manjar receta casera NESTLÉ, lleva a fuego suave durante unos segundos batiendo o revolviendo constantemente hasta homogenizar los ingredientes (el calor te ayudará a homogenizar); una vez listo retira del fuego y entibia. Luego, agrega los huevos y bate hasta homogenizar nuevamente la preparación.

3.- Vierte la mezcla sobre los moldes o budinera caramelizada y acomoda sobre una lata de horno honda (para el baño maría) u otra fuente más grande para lo mismo. Hornea a 170° a baño maría durante 35 a 40 min. "la preparación no debe hervir" una vez cuajada retira del horno, enfría, porciona y sirve de inmediato con el caramelo como salsa.