



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 SVELTY o 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 SVELTY 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.