



Dificultad:
Baja



Porciones:
14



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	155 Kcal
Proteínas:	6.3 g
Grasa Total:	5.5 g
Colesterol:	131 mg
H. de Carbono:	20.7 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	88 mg

FLAN DE LÚCUMA

Ingredientes

- 1 Taza de azúcar
- ½ Taza de agua
- 1 Litro de leche entera
- 1 Pote de puré de lúcumas 200 g
- 8 Huevos (400g)
- Fruta fresca para decorar

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 con el puré de lúcumas, lleva a fuego suave durante unos segundos batiendo o revolviendo constantemente hasta homogenizar los ingredientes; 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.