

FLAN DE OVO CON FRESAS E NATA

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 750 ml de leite
- 120 g de azucre
- Caramelo líquido para os moldes
- Nata
- Fresas

MODO DE PREPARACIÓN

Primeiro pon no vaso, o leite o azucre e os 6 ovos. Mestura todo durante 10 segundos. A continuación nunha tixola engade un pouco de azucre e de auga para facer o caramelo. Vai poñendo o forno a quentar a 200 graos. Posteriormente bota nos moldes o caramelo e despois enriba, bota a mestura do leite, azucre e ovos.

Finalmente, poñer os moldes nunha bandexa do forno cun pouco de auga para facelo ao Baño María e que queden así máis saborosos.

CONSELLO

Se os ovos son da casa, os flans saberán moito mellor. Engade a nata e as frases ao gusto de cada un.

Roi Castro Cabaleiro