

FLAN DE NARANJA

INGREDIENTES (2 PERSONAS)

1 NARANJA
2 HUEVOS
250 ML DE LECHE
AZÚCAR
AGUA

PREPARACIÓN

PARA EL CARAMELO:
PON UN CAZO AL FUEGO Y CUANDO ESTÉ BIEN CALIENTE, **INCORPORA** 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR. **VIERTE** EL CARAMELO EN LOS MOLDES DE FLAN.

CASCA LOS HUEVOS EN UN BOL Y **BÁTELOS**. **AÑADE** DOS CUCHARADAS DE AZÚCAR Y **MEZCLA** BIEN. **AÑADE** LA RALLADURA DE LA CÁSCARA DE MEDIA NARANJA Y LA LECHE.

RELLENA LOS MOLDES CON LA MEZCLA Y **PONLOS** AL BAÑO MARÍA EN UNA BANDEJA APTA PARA EL HORNO. **HORNEA** A 180°C. DURANTE 35 MINUTOS APROXIMADAMENTE, HASTA QUE CUAJE. **DEJA** ENFRIAR.

CORTA UNAS TIRAS DE CÁSCARA DE NARANJA SIN LA PARTE BLANCA. **CÓRTALAS** EN JULIANA Y **PONLAS** A COCER EN UN CAZO CON AGUA. TRAS EL PRIMER HERVOR, **ESCÚRRELAS** Y **VUELVE** A ECHAR AGUA. **AÑADE** 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR Y **DEJA** COCER A FUEGO LENTO UNOS 8 MINUTOS. **CUELA**.

DESMOLDA CADA FLAN EN EL CENTRO DEL PLATO Y **ACOMPAÑA** CON UNAS TIRAS DE CÁSCARA DE NARANJA CONFITADAS.



¡QUE APROVECHE!