



FLAN CREMOSO DE VAINILLA



Ingredientes

- 250g de leche fresca
- 375g de nata de 35% MG
- 75g de azúcar
- 130g de Yema de huevo (6-8 yemas)
- ½ Rama de vainilla



FLAN CREMOSO DE VAINILLA

Preparación

1. Mezclar la leche con la nata y hervir.
2. Infusionar 10 minutos con la vainilla abierta.
3. Trabajar las yemas con el azúcar.
4. Juntar todo, raspando la vainilla para dejar la semillas y quitando la vaina.
5. Llenar los recipientes y cerrar herméticamente.
6. Cocer en Roner a 85°C durante 40 minutos para unos 100g de flan.

*El tiempo de cocción dependerá de la cantidad de flan.

* Según el recipiente que usemos podremos desmoldar el flan.