



INGREDIENTES:

- Cuatro huevos.
- 3/4 litro de leche (750 ml.)
- 5 cucharadas de azúcar para el caramelo.
- 4 cucharadas de azúcar para endulzar.
- Un ramita de vainilla.
- Agua.

ELABORACIÓN:

- Caramelo: En cazo ponemos a calentar un poco agua. Añadimos dos cucharadas de azúcar y removemos, cuando empiece a quemarse, añadimos otras tres cucharadas grandes de azúcar. Movemos para que no se caramelicé. Antes de que se enfríe, repartimos el caramelo por nuestros seis recipientes o flaneras.
- En un cazo, ponemos a calentar nuestra leche con la ramita de vainilla. No hervimos, hacemos a fuego lento para que la leche tome el sabor de la vainilla.
- Mientras que calentamos la leche, batimos los huevos con las cuatro cucharadas de azúcar. Añadimos la leche a los huevos y batimos despacio. Repartimos toda la mezcla en nuestras flaneras.
- Calentamos el horno. En una bandeja con bordes altos, añadimos agua caliente. Ponemos nuestras flaneras en la bandeja para hacer al baño María. Debemos cocer una hora aproximadamente, introducimos un cuchillo para comprobar que nos se impregna de masa la hoja para saber que están listos.
- Sacamos los flanes del horno, enfriamos con agua y guardamos en la nevera.