

## Flan De Huevo (cálculo para 10 - 12 moldes).

Cantidad	Ingredientes
• 1 l	Leche
• 7 unidades	Huevos
• 150 a 200 gr.	Azúcar
• Aromas (piel de limón y canela en rama).	
<b>Caramelo:</b>	
• 100 gr	Azúcar
• 1 cucharada	Agua.
• Gotas	Zumo de limón

### Elaboración

1. Poner la leche con la canela y la piel de limón a hervir.
2. Aparte mezclar azúcar y huevos, a esta mezcla añadir la leche, remover y colar.
3. En una sartén se coloca el azúcar, el agua y las gotas de zumo de limón y se lleva al fuego a cocer hasta que el azúcar tome un color caramelo tostado y en caliente se reparte en el fondo de los moldes y una vez frío se rellenan con la mezcla anterior hasta el borde.
4. Se cuecen al baño maría a horno de 150° a 175° C durante 30 minutos aproximadamente. Para comprobar que están cocidos se introduce una aguja en el centro y si al salir, no tiene restos de humedad es que están cocidos.

#### \*Nota:

- El agua del baño maría no debe cocer en ningún momento; si fuese a cocer se le agregaría más agua fría.
- Puede sustituirse algún huevo por yemas.
- Pueden hacerse de distintos sabores, agregando chocolate, café,...
- Pueden hacerse en moldes grandes.
- Puede triturarse el flan y utilizarse como base para helados.

## Chantilly.

Cantidad	Ingredientes
• 1 l.	Nata
• 150 gr.	Azúcar
• Vainillina	

### Elaboración.

1. Mezclar la nata fría con el azúcar en grano y la vainillina en un barreño.
2. Rodear el barreño con hielo y batir con varilla hasta que esponje y resulte consistente. Una vez alcanzado este punto no debe seguirse batiendo, ya que se separaría la grasa del suero y no tiene recuperación como nata,