

# flan de castañas

Autor: **rafanti**Przepisów: **10** Ocena: **55**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 350g kasztanów
- 1l mleka
- 7 jajek
- 250g cukru + cukier na karmel
- laska cynamonu

## Sposób przygotowania:

- 1 Kasztany ponacinać dookoła i wrzucić do wrzątku. Obgotować 2 – 3 minuty. Odcedzić, wrzucić na rozgrzaną, suchą patelnię, posypaną solą i trzymać pod przykryciem przez kilka minut. Ostudzić i obrać z łupiny i włochatej skórki.
- 2 Do garnka wlać mleko, wrzucić obrane kasztany, dodać cukier, włożyć cynamon. Gotować około 25 – 30 minut, na małym ogniu, żeby mleko nie wykopiało i nie przypaliło się. Wyjąć cynamon, zblendować.
- 3 Zrobić karmel (cukier wsypać do rondla, dodać odrobinę wody i trzymać na ogniu, aż się rozpuści i zbrązowieje). Wlać na dno foremki keksowej (albo kubeczków do flanu, jeżeli mają być indywidualne porcje). Poczekać aż stwardnieje.
- 4 Roztrzepać w dużej misce jajka. Mieszając, wlewać powoli mleko z kasztanami. Całość przelać do formy z karmelem. Wstawić w łaźni wodnej na 45 minut do piekarnika, nagrzanego do 170°C.
- 5 Wyjąć, ostudzić, przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na 2 – 3 godziny.

## Twoje notatki do przepisu: