

Flan waniliowy

Autor: **gotujzw**

Przepisów: 2 Ocena: 16



5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- 200ml mleka skondensowanego słodzonego
- 400ml mleka 3,2%
- 2 jajka
- 2 żółtka
- wanilia
- pół szklanki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko skondensowane i zwykłe zmieszać razem w garnku, dodać wanilię i chwilę pogotować. Odstawić. Na patelnię wrzucić pół szklanki cukru, dodać pół szklanki wody. Na dużym ogniu poczekać aż zacznie karmelizować. Lekko zmniejszyć ogień. Nie mieszać, od czasu do czasu potrząsać patelnią aż całość zrobi się pięknie brązowa. Do ramekinów (lub inne naczynie do zapiekania) wlać warstwę karmelu tak aby pokryć całe dno (karmel dość szybko zastyga).
- 2 W miseczce wymieszać jajka trzepaczką i nadal mieszając dodać stopniowo ciepłe mleko z wanilią. Całość wlać do wypełnionych karmelem naczyń. Ramekiny umieścić w większym naczyniu wypełnionym wodą (woda powinna sięgać nieco ponad połowę wysokości ramekina) i wstawić do nagrzanego na 180 stopni piekarnika na 50 minut.
- 3 Po wyjęciu z pieca ostudzić, podważyć boki nożem i wyłożyć na talerz poprzez obrót o 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: