

Flan con bizcocho



Ingredientes:

Huevos: 6

Azúcar: 210 gr

Harina de repostería: 90 gramos

Leche entera: 250 cc

Limón: unas gotas

Preparación:

1. Precalentar el horno a 200º, poner el recipiente que pensemos utilizar con el agua para el baño maría para que se vaya calentando dentro del horno.

Caramelo:

- 60 gr de azúcar.
 - Unas gotas de zumo de limón.
2. Mezclando las gotas de limón, el azúcar y dos cucharadas de agua, hacer el caramelo a fuego lento. (Si se usa microondas hay que recordar que debemos remover de vez en cuando el jarabe porque tiende a quemarse por el centro).
 3. Verter el caramelo en el molde (si no lo hemos utilizado para hacerlo directamente en él).

Flan:

- Un huevo entero y dos yemas.
 - 60 gr de azúcar.
 - 250 cc de leche entera.
4. En un recipiente batir muy bien todos los ingredientes.
 5. Verter en el molde caramelizado.

Bizcocho:

- Cinco claras y tres yemas.
 - 90 gr de azúcar.
 - 90 gr de harina.
6. Batir las claras con varillas hasta punto de nieve. Añadir las yemas de huevo y el azúcar hasta que quede una mezcla espumosa, terminar de mezclar con la harina.
 7. Añadir con cuidado sobre el flan (debe quedar flotando).

Horneado:

8. Con horno a 180º poner el molde en el baño maría y hornear durante 30 minutos aproximadamente. (Cuidado con el uso de la resistencia superior y el aire, se nos puede tostar en exceso la parte superior, en ese caso, una vez que alcance el color dorado deseado, procederemos a tapar con papel de aluminio el molde y continuamos la cocción).
9. Comprobar pinchando con una aguja el grado de cocción hasta que salga limpia.
10. Dejar enfriar (de un día para otro) antes de desmoldar, utilizando un cuchillo para despegarlo de las paredes del molde. (No agitar para que no se cuartee la parte de flan)