



FLAN Y BIZCOCHO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 20 min 30 min

Ingredientes

Huevos: 6
Azúcar: 210 gr
Harina de repostería: 90 gramos
Leche entera: 250 cc
Limón: unas gotas



Preparación

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

Caramelo

2. Mezclando las gotas de limón, 60 gr de 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

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

Bizcocho

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

Horneado

8. Con horno a 180° 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)

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Flan y bizcocho	Postres y Dulces	01	21-12-2025	