



Flan Maseca

Porciones: 8

Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de harina MASECA Antojitos
- 1 cda. de extracto de vainilla
- 1 lata de leche evaporada
- 5 piezas de huevo
- 200 g. de queso crema

Para el caramelo:

- ½ taza de azúcar
- 1 cda. de agua

Modo de preparación

- 1.** Licúa leche condensada, harina, vainilla, leche evaporada, huevo y crema. Reserva.
- 2.** Prepara un caramelo con azúcar y agua calentando a fuego medio en una olla. Comenzarás a ver como comienza a burbujear, no debes mover demasiado para que no se formen cristales. Cuando esté color caramelo brillante o logre una temperatura de 150°C estará listo para verter sobre los moldes de flan.
- 3.** Vierte seguido a esto el licuado de ingredientes.
- 4.** Hornea a 180°C a baño maría por 45 a 1 hora.
- 5.** Para desmoldar, puedes usar un cuchillo y cortar alrededor para voltear sobre un plato.

Tip: Para evitar que tu caramelo se pegue y queme en las paredes de la olla, utiliza una brocha y un poco de agua. Observa aquellas zonas de la olla en donde el hervor del caramelo ha manchado y comienza a quemarse, remoja la brocha en un poco de agua y da unos pincelazos en tu olla sin tocar el caramelo hirviendo, verás como el agua comienza a disolver ese caramelo pegado.