

Flan de huevo



**Nombre de la receta**

Flan de huevo

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

6

**Alérgenos**

Huevo  
 Leche

**Descripción**

Flan de huevo tradicional en olla rápida

**Ingredientes**

- 4 huevos
- 1/2 litros de leche
- 8 cucharadas soperas de azúcar
- 8 gotas de limón

**Pasos**

**1** Para elaborar nuestro rico y tradicional flan, en primer lugar batiremos muy bien los cuatro huevos en un bol. A continuación añadimos la leche y 4 cucharadas de azúcar colmadas. Diluimos todo muy bien.



**2** Por otra parte, en un cazo, ponemos las otras 4 cucharadas de azúcar con unas gotas de limón y lo ponemos al fuego para que se vaya formando el caramelo.



**3** Una vez preparado el caramelo sin que se oscurezca demasiado para que no amargue, lo pondremos en un molde hondo y extenderemos por la superficie.



**4** Agregamos el batido del bol y cerramos el molde.



**5** Lo colocamos en la olla rápida con 2 dedos de agua y tapamos la olla poniéndolo a hervir. Una vez empieza a silbar la olla, lo cocinamos durante 8 minutos aprox. Apagamos el fuego y dejamos enfriar hasta que podamos sacar el molde. Lo dejamos enfriar y lo metemos en el frigorífico unas horas. Cuando queramos desmoldar pasamos la punta de un cuchillo por los bordes para separar el flan. Ponemos sobre el plato de servir y ya tenemos preparado nuestro riquísimo flan de huevo.



#### Observaciones o consejos

Se puede hacer igualmente en el horno poniéndolo en un recipiente al baño maría, pero tarda mucho más

tiempo.

**Autor**

Matilde Linares