



Flan Cubano

RECETA ORIGINAL DE LA ABUELA ADRIA ALEMÁN



Ingredientes

- Agua
- Azúcar
- Queso crema (Cream Cheese)
- 5 huevos grandes o 4 huevos extragrandes (Jumbo)
- 1 cucharadita de vainilla (1/16 oz.)
- Leche regular
- 1 lata de leche condensada
- (1/2) Media lata de leche evaporada

Instrucciones para preparar el flan

PRIMER PASO

- Ponga 1 taza de agua en un sartén a fuego medio alto.
- Luego añádale una taza de azúcar para hacer el caramelo.
- Calentar a fuego medio alto hasta que se torne marrón (*vigilar bien el fuego para que no se quemé*).

SEGUNDO PASO

- Vierta 4 onzas de queso crema en un envase.

- Luego mézclelos con los huevos y luego añada la vainilla. Mézclelos por algunos 30 segundos.
- Ponga la leche condensada en un batidor eléctrico y luego añádale la misma cantidad de leche regular. Luego mezcle en la batidora eléctrica por algunos 30 segundos.
- Luego añada la leche evaporada al batidor eléctrico y vuelva a mezclar por 15 segundos.

TERCER PASO

- Poner el caramelo que realizó en Primer paso en un molde para hacer flan.
- Verter la mezcla que realizó en la mezcladora eléctrica sobre el molde con el caramelo.
- Poner el molde con toda mezcla dentro de otro molde con agua (baño de María).
- Luego poner todo junto en el horno a una temperatura de 430 grados Fahrenheit por una hora.
- Una vez preparado el flan, déjelo reposar fuera del horno por algunos minutos.

Foto de Adria Alemán cortesía de la familia Trujillo.

© 2022 Catholic Relief Services. All Rights Reserved. 23MK-864123