

Flan de cajeta



Tiempo de
preparación

50 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

250 g Cajeta

5 pzas. Huevos

1 litro Leche entera

15 ml Vainilla Liquida

20 g Azúcar

100 g Azúcar para caramelo

Cantidad al gusto de frutas de temporada •

Preparación

Para el Caramelo:

- 1.- Caramelizar los 100gr. de azúcar en un pequeño recipiente (sartén)
- 2.- Cubrir el fondo del molde deseado con el caramelo y dejar enfriar.

Para el Flan:

- 1.- Licuar todos los ingredientes.
- 2.- Verter en el molde.
- 3.- Tapar herméticamente.
- 4.- Poner en la olla exprés a baño María.
- 5.- Cocer por 40 min. Aproximadamente.
- 6.- Enfriar y desmoldar.
- 7.- Decorarlo con las frutas y un poco mas de cajeta.