



Recipes

by Giovanni Rojas

Flan Tradicional

Recipe serves

6-8



| Ingredient | Amount |
|------------------|------------|
| Eggs | 5 |
| Condensed Milk | 1 Can |
| Evaporated milk | 1 Can |
| Teaspoon Vanilla | 1 Teaspoon |
| Sugar | 1 Cup |

1. Preheat oven to 350 ° F.
2. Pour the sugar into a skillet over medium heat. Stir the sugar continuously until it begins to brown and clump together. Continue stirring until the sugar is completely melted and dissolved in a golden brown syrup (Caramel). Remove the Caramel syrup from the heat as soon as it has dissolved, so it doesn't burn.
3. Working quickly, carefully pour the caramel into a round pan or "Flanera"(Flan Pan). Pour the caramel evenly into the bottom of the pan to cover the entire bottom. If needed, use an oven mitt or potholders to move from side to side so the caramel is evenly distributed.
4. Set the caramel coated skillet aside to cool and harden.
5. In the mixer, add the eggs, condensed milk, evaporated milk and vanilla extract. Beat until everything is well mixed.
6. Pour the mixture into the caramel coated pan. Cover the top with aluminum foil or if using the Flanera, cover it with its lid.
7. Place the flan pan in a large baking dish and pour enough water into the dish until it is about halfway up the pan. We call this " El Baño Maria" (A Maria Bath), carefully place the baking dish in the oven and bake for 1 hour.
8. After the hour insert a toothpick or knife into the flan to know if it is properly cooked. If it pulls out clean, this means it's ready! Carefully remove the flan from the oven and then lift the flan pan from the water bath. Remove the lid or foil and let it cool down to room temperature.
9. Once cool, cover with lid or aluminum foil and refrigerate for 2 hours or overnight for best results.
10. To serve, remove lid or foil and slide knife along edges of pan to loosen. Place a plate or platter on top of the flan, grasp the plate and pan, and turn quickly and firmly so that the flan is upside down. Carefully lift the flan pan. Your flan should be resting covered and surrounded by caramel on the plate ready to enjoy!



Recipes

by Giovanni Rojas

Flan Tradicional

Recipe serves

6-8



| Ingredient | Amount |
|------------------|------------|
| Eggs | 5 |
| Condensed Milk | 1 Can |
| Evaporated milk | 1 Can |
| Teaspoon Vanilla | 1 Teaspoon |
| Sugar | 1 Cup |

1 Precaliente el horno a 350 ° F.

2 Vierta el azúcar en una sartén a fuego medio. Revuelva el azúcar continuamente hasta que comience a dorarse y a aglutinarse. Continúe revolviendo hasta que el azúcar se derrita por completo y se disuelva en un almíbar de color marrón dorado. Retire el almíbar del fuego tan pronto como se haya disuelto, ya que puede quemarse.

3 Trabajando rápidamente, vierta con cuidado el caramelo en un molde redondo o una (flanera) Vierta el caramelo de manera uniforme en el fondo del molde para cubrir todo el fondo. Si es necesario, use un guante de cocina o agarraderas para mover de lado a lado para que el caramelo se distribuya uniformemente.

4 Deje a un lado la sartén recubierta de caramelo para que se enfríe y se endurezca.

5 En la batidora, agregue los huevos, la leche condensada, la leche evaporada y el extracto de vainilla. Batir hasta que todo esté completamente combinado.

6 Vierta la mezcla en el molde recubierta de caramelo. Cubra la parte superior con la tapa (si usa una flanera) o bien con papel de aluminio.

7 Coloque el molde para flan en una fuente para hornear grande y vierta suficiente agua en el plato hasta que llegue aproximadamente a la mitad del molde. A baño María como lo conocemos, Coloque con cuidado la fuente para hornear en el horno y hornee durante 1 hora

8 Retire con cuidado el plato del horno y luego levante el molde para flan del baño de agua. Retire la tapa o el papel de aluminio y déjelo enfriar a temperatura ambiente.

9 Una vez que se enfríe, cubra con la tapa o con papel de aluminio y refrigere durante 2 horas o toda la noche.

10 Para servir, retire la tapa o el papel de aluminio y deslice un cuchillo a lo largo de los bordes del molde para aflojarlo. Coloque un plato o fuente encima del flan, agarre el plato y el molde y déle la vuelta rápida y firmemente para que el flan quede boca abajo. Levante con cuidado el molde para flan. Tu flan debe estar reposado en el caramelo en el plato, ¡listo para disfrutar!