

BIZCOFLAN

Ingredientes para el flan:

- 4 huevos.
- 500 grs. de leche.
- 120 grs. de azúcar.
- 1 cucharadita. de azúcar vainillado.

Ingredientes para el bizcocho:

- 3 huevos.
- 90 grs. de azúcar.
- 90 grs. de harina.

Para el caramelo:

- 6 cucharadas de azúcar.
- Unas gotas de zumo de limón.

Preparación:

Se vierte en un molde rectangular el azúcar y el zumo de limón y se pone al fuego hasta que se forme un caramelo. Se mueve el molde para que se caramelicen también los laterales, y se reserva.

Se ponen en el vaso los ingredientes del flan y se mezclan 10 segundos a velocidad 3. Se vierte la mezcla en el molde caramelizado.

A continuación se pone la mariposa en las cuchillas y se agrega al vaso los huevos y el azúcar del bizcocho y programa 5 minutos a 40°, velocidad 3. Cuando haya terminado el tiempo se programa 5 minutos velocidad 3, sin temperatura.

Se añade la harina y se programa 4 segundos velocidad 1 y se termina de mezclar ayudándose con la espátula para que no se bajen los huevos. Se vierte esta mezcla con mucho cuidado sobre el flan.

Se vierte agua en un recipiente donde quepa el molde con la preparación y se cocina al baño María, en el horno, precalentado a 180° durante 25 o 30 minutos. Al pincharlo tiene que salir limpia la aguja.

Se deja enfriar y se desmolda, adornándolo con nata montada o al gusto.