

# FLAN DE AIRE

## INGREDIENTES

11 claras  
unas gotas de zumo de limon  
una pizca de sal  
200 g De azúcar  
50 g De caramelo liquido

### *Para el almibar:*

100 g De azúcar.  
100 g De agua  
piel de limon

### *Resto:*

4 yemas  
caramelo liquido para el molde.

## PREPARACIÓN:

Con el vaso muy limpio y seco, ponga la mariposa en las cuchillas. Eche las claras, las gotas de zumo y la pizca de sal y programe 12 minutos en velocidad 3.

Cuando falten 2 minutos para acabar, incorpore el azúcar y cuando ésta esté unida a las claras, añada el caramelo.

Ponga el horno a 180° y dentro del mismo una bandeja con agua.

Caramelice un molde de corona. Vuelque las claras montadas en él e introduzca el molde en el horno, sobre la bandeja con agua para que se haga al Baño María. Hornee durante 20 minutos aproximadamente.

Mientras se hornea, prepare el almíbar poniendo en el vaso el agua, el azúcar y la piel de limón. Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Deje enfriar un poco.

Retire la piel de limón, ponga la mariposa en las cuchillas, eche las yemas y programe 2 minutos a 70° en velocidad 2.