

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:40
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/flan-de-naranja.html>

Flan de naranja

INGREDIENTES

200 gr. de azúcar
2 vasos de zumo de naranja natural
8 huevos

PREPARACIÓN

Batir muy bien los huevos con el azúcar, hasta que se diluya completamente.

Añadir el zumo de naranja, mezclar y hacer trasvase de un recipiente a otro al menos 10 veces.

Después de caramelizar la flanera, meter al baño María en el horno, de 30 a 45 minutos, hasta que esté perfectamente cuajado.

Desmoldar en frío