



Disfrute esta deliciosa receta
del **Chef Adrianne Calvo**



Flan Cubano del Chef Adrianne Calvo

Ingredientes:

- 1 huevo entero
- 5 claras de huevo
- 1 lata (12 onzas) de leche evaporada
- 1 lata (14 onzas) de leche condensada
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1/3 teaspoon baking powder
- Una pizca de sal



Preparación:

1. Prepara tu receta favorita de caramelo en una cacerola, luego viértela en el fondo de otra cacerola. Mientras preparas la crema del flan, el caramelo se enfriará.
2. En otra taza, con la ayuda de una batidora, mezcla el huevo y las claras.
3. Añade la leche evaporada y la leche condensada a la mezcla y bátelo. Luego añade el extracto de vainilla y la pizca de sal.
4. Vierte la mezcla en la cacerola sobre el caramelo ya endurecido. Coloca

(continuación).

Flan Cubano del Chef Adrianne Calvo



Preparación (continuación):

- el flan en una bandeja para hornear y llena con agua caliente hasta la mitad. Precalienta a 350 grados y hornea durante 45 minutos.
5. Transcurrido el tiempo, apaga el horno y déjalo reposar por 15 minutos más.
6. Luego retira del horno el flan y sácalo de la bandeja con agua; y espera a que se enfríe. Pasa un cuchillo mantequillero alrededor del flan.
7. Elige un plato lo suficientemente grande donde puedas desmoldar el flan y mantener el caramelo líquido sobre el mismo. Deja que se enfríe al menos una hora antes de servirlo. 8 porciones.