

# Flan de galleta



A la hora de hacer el caramelo podemos mojar el azúcar con una cucharada de agua o con zumo de limón. El limón ayuda a que no cristalice tanto el caramelo. No removeremos el caramelo hasta que tome color y lo retiraremos en el momento en que tome el color tostado. Si lo tostamos demasiado tomará un sabor amargo...

Añadimos la leche que más nos guste: Si lo queremos suave utilizaremos leche desnatada o semi descremada, si nos gusta más cremoso utilizaremos leche entera, crema de leche o nata para montar, unos 100 ml por cada huevo.

## Ingredientes

- 60 g de galletas (8 ó 10 galletas)
- 4 huevos medianos
- 400 ml de leche ( 1 taza + 2/3 de taza)
- 80 g de azúcar ( 4 cucharadas)

### Para hacer el caramelo:

- 80 g de azúcar + 1 cucharada de agua

**Dedicación:** 10 minutos

**Cocción:** 25 minutos + 2 horas de enfriado

**Cantidad :** 5 - 6 flanes individuales



- 1** Lo primero que haremos es verter la leche en un bol y añadir las galletas para que se vayan ablandando. Necesitamos una cazuela ancha con tapa, para introducir los moldes individuales que vamos a utilizar. Ponemos la cazuela ancha al fuego con agua suficiente para que llegue a la mitad de la altura de los moldes.
- 2** **Hacemos el caramelo** poniendo a calentar en un cazo a fuego medio-alto, el **azúcar** con una cucharada de agua. Esperamos a que el caramelo tome color, sin que sea demasiado fuerte, ya que sino sabría amargo, y lo repartimos en los moldes.
- 3** **Preparación del flan:** añadimos al bol que tiene la **leche** con las galletas, los **huevos** y el **azúcar**, una cucharada por cada huevo, y batiremos hasta que quede todo bien disuelto. Vertemos el preparado en las flaneras y colocamos un paño o un papel de cocina en la base de la cazuela que tenemos con agua. Colocamos encima los flanes y añadimos más agua caliente en la cazuela, hasta llegar a la mitad de la altura de las flaneras. Ponemos a calentar a fuego medio y cuando esté caliente el agua, tapamos y cocinamos unos 20-25 minutos a fuego medio, controlando que no hierva demasiado el agua y no salten burbujas de agua sobre el flan. No destaparemos ni tocaremos los flanes hasta que pasen los 20 minutos. Pasados ese tiempo pinchamos en el centro con un pincho y si sale limpio retiramos con cuidado los flanes. **Dejamos enfriar a temperatura ambiente y después un mínimo de 2 horas en el frigorífico.**
- 4** **Para desmoldar el flan** tiene que estar bien frío. Pasaremos un cuchillo fino por los bordes de la flanera y le daremos la vuelta sobre un plato, con un movimiento rápido y enérgico. Vertemos el caramelo que queda en la flanera por encima y servimos.