

Flan de licor

(sin alcohol o con alcohol:
licor café, 43, brandy, crema de whisky, licor de naranja, avellanas
o incluso con un zumo)



Ingredientes

- 5 huevos medianos
- 300 ml de leche
- 200 ml de nata para montar (crema p batir)
- 100 g de azúcar
- 20 ml de licor
- Caramelo: 100 g de azúcar, zumo de limón (1 cucharadita)

- Una tapa para el molde de flan o papel de aluminio (Albal).
- Un molde rectangular de 24 x 10 cm x 7 cm de alto. Si el molde es redondo 20 cm.

Dedicación: 10 minutos

Horneado (o baño maría): 30 minutos

Cantidad : 6 - 8 raciones



1 Comenzamos haciendo el caramelo para flan: Ponemos un cazo al fuego con unas 10 cucharadas de **azúcar**, 2 cucharadas de **agua** y media cucharada de zumo de limón (el limón es opcional). Dejamos que se humedezca y cocinamos a temperatura media-alta sin remover. Cuando adquiera un color dorado (ambar), apartamos del fuego y vertemos en el molde donde vamos a preparar el flan.

2 Ponemos a calentar el horno a 180°C = 360°F.

3 En un bol batimos los **huevos** a temperatura ambiente, con el **azúcar**. Luego ponemos la **leche**, la **nata** (crema de leche) y el **licor** y batimos hasta que se integren. Vertemos la mezcla de los huevos en el molde con caramelo y **tapamos el recipiente** con papel de aluminio, o con una tapa.

4 Colocamos este molde dentro de otro más grande en el que vertemos agua caliente hasta la altura del nivel del flan (baño María). Lo colocamos en la mitad del horno y **cocinamos a 180°C durante 40 minutos**.

5 Es muy importante mientras se está haciendo el flan, no tocarle ni moverlo hasta que pasen los 30-40 minutos y únicamente se pincha para ver si ya está listo, pues no se cuajaría bien. Para saber si está listo, pinchamos y si sale seco retiramos. **Dejamos enfriar a temperatura ambiente una hora y luego ponemos el flan un mínimo de unas 3 horas en la nevera** para saborearlo bien frío.