

Un postre clásico: Cómo hacer el mas rico flan con dulce de leche casero

21/02/2024



El flan, un postre venerado en hogares de todo el mundo, se convierte en una experiencia culinaria sublime al fusionarse con el distintivo y delicioso sabor del dulce de leche.

El flan es el postre favorito de muchas personas, y a más de la mitad de la población mundial le gusta dicho postre. Se puede conseguir en cualquier supermercado, tienda de alimentos, en restaurantes, aunque también existe la posibilidad de prepararlo de forma casera con nuestras manos.



Ingredientes para hacer el mas rico flan con dulce de leche casero

- 150 gramos de azúcar (aproximadamente 3/4 de taza)
- 250 gramos de dulce de leche
- 500 ml de leche hervida (alrededor de 2 tazas)
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- 4 yemas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Procedimiento

1. Inicia la cocción del caramelo combinando el azúcar en una cacerola y cubriéndolo sutilmente con agua. Eleva esta mezcla al fuego, transformándola en un caramelo de tono dorado. Vierte el caramelo en una budinera, girándola para que cada rincón se impregne. Permite que esta sinfonía caramelizada se enfríe hasta alcanzar la solidez.

2. En una cacerola, entrelaza la leche recién hervida con las tres cucharadas de azúcar. Remueve y deja que esta mezcla alcance una tibieza acogedora.
3. En un rincón aparte, entrelaza las yemas con el huevo, añadiendo el dulce de leche y mezclando hasta que se fusionen en un solo compás. Agrega la esencia de vainilla con un toque maestro y luego introduce la leche de forma gradual.
4. Transfiere esta preparación a la budinera caramelizada y realiza un baño María en un horno precalentado a 180°C. Requiere que el agua cubra la mitad de la budinera. Deja que se cocine durante unos 45 minutos, cuidando que los bordes alcancen firmeza y el centro conserve su humedad característica.
5. Una vez cocido, retira esta obra maestra del horno y del baño María. Deja que el flan, alcance la temperatura ambiente antes de refrigerar hasta que esté impregnado de la frescura.
6. Al momento de servir, desmolda con destreza esta creación culinaria y preséntala en un plato que realce su elegancia.

Disfruta de este flan de dulce de leche como un epílogo dulce después de una comida exquisita o como una merienda que deleitará tus sentidos. Es una joya atemporal de la repostería que siempre se ofrece como un regalo al paladar. ¡Que cada bocado sea un aplauso para tu paladar! ¡Buen provecho!

Fuente: www.culinaryrecipes.top