

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Flan de naranja

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 4 huevos
- 100 gr. de azúcar
- 500 ml. de leche
- 1 naranja
- Agua

Preparación

1. Introduce en el bol de tu Cooking Chef 20 gr de azúcar y 20 ml de agua. Programa 2 minutos a 190°. Una vez caramelizado, viértelo en una fuente para el flan.

2. Introduce en el bol 80 gr de azúcar y los huevos, coloca la batidora de varillas y bate a velocidad 3. Incorpora la ralladura de naranja y la leche a chorro fino sin dejar de remover durante un minuto 1 min y viértelo en la fuente con el caramelo y cúbrela con papel de aluminio.

3. Vierte 1 cm de agua en una olla exprés y coloca la fuente del flan. Tapa la olla y una vez empiece a salir vapor deja cocer durante 4 minutos más. Deja enfriar, desmoldea y sirve.