

# Flan de Calabaza

## Ingredientes

3/4 taza de azúcar granulada	1 1/2 cucharaditas de especia para pie de calabaza (pumpkin pie spice)
2 huevos grandes	1 cucharadita de extracto de vainilla
2 claras de huevo	1/2 cucharadita de sal
1 taza de calabaza pura LIBBY'S® 100% Pure Pumpkin	1 lata (12 fl. oz.) de leche
1/2 taza de miel	

## Preparación

PRECALIENTA el horno a 350° F.

COLOCA dentro de un molde para hornear de 13 x 9 pulgadas, un molde para hornear cuadrado de 8 x 8 pulgadas; llena por fuera con agua caliente hasta 3/4 pulgadas de hondo.

CALIENTA el azúcar en una olla de fondo pesado a fuego medio, revolviendo constantemente hasta derretirse o quedar dorado marrón; vierte en el molde cuadrado. Saca el molde cuadrado del agua; cubre con rapidez los lados y el fondo del molde con azúcar derretida usando movimientos circulares. Vuelve a poner el molde sobre el agua.

COMBINA los huevos, las claras, la calabaza, la miel, la especia para pie de calabaza, el extracto de vainilla y la sal en un tazón mediano. Agrega la leche evaporada; mezcla bien. Vierte en el molde cuadrado para hornear.

