

# Flan - Dulce de leche



## Ingredientes

- 250 g de dulce de leche
- 500 cc de leche
- 5 cdas de azúcar para acaramelar la Cacerola
- 1 cda de esencia de vainilla
- 5 huevos

## Preparación

- Colocamos el dulce de leche y la leche en la Cacerola, tapamos y cocinamos a fuego mínimo hasta que se integren los ingredientes.
- Retiramos la preparación a un Bowl y dejamos entibiar. Limpiamos la Cacerola y cubrimos el fondo con azúcar.
- Cocinamos a fuego mínimo hasta lograr un caramelo claro. Apagamos el fuego, distribuimos el caramelo en el fondo y las paredes de la Cacerola. Dejamos enfriar.
- Con la mezcla de dulce y leche, le agregamos la esencia de vainilla y los huevos. Mezclamos ligeramente.
- Volcamos la preparación sobre el caramelo. Tapamos y cocinamos a fuego corona hasta finalizar la cocción.
- Desmoldamos una vez frío.