



Flan karmelowy

przepisy.pl

 60 minut  10 osób  Łatwe

Składniki:

- jajko - 1 sztuka
- cukier - 0.25 szklanek
- mleko - 1.25 szklanek
- żółtko - 1 sztuka
- laska wanilii - 1 sztuka
- mleko skondensowane słodzone - 250 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mleko zwykle podgrzej z laską wanilii, po zagotowaniu trzymaj na gazie jeszcze przez kilka minut i mieszaj, uważając by nie wykkipiało.
2. Jajko i żółtko ubij z cukrem na puszystą masę. Wymieszaj z mlekiem skondensowanym.
3. Przystudzone mleko wlej do masy jajecznej i dobrze wymieszaj.
4. Przełóż masę do foremki i zapiekaj w kąpieli wodnej.
5. Przełóż do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piecz przez 45 minut.
6. Cukier na karmel rozpuść w rondelku i polej deser.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl