



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajko - 3 sztuki
- cukier - 35 dekagramów
- mleko - 350 mililitrów
- sok z cytryny - 3 łyżki
- żółtko - 6 sztuk
- siekane orzechy - 4 dekagramy
- opakowane śmietany - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Połowę cukru skarmelizuj, a gdy już będzie złocisty, wlej 2 łyżki soku z cytryny i 3 łyżki gorącej wody. Wymieszaj, aż karmel się rozpuści.
2. Wlej do natłuszczonej żaroodpornej formy. Odstaw do zastygnięcia.
3. Utrzyj jajka z żółtkami, śmietaną, mlekiem i 8 łyżkami cukru. Masę wylej na karmel. Formę wstaw na blachę napełnioną wodą.
4. Włóż do piekarnika nagrzanego do temperatury 175 stopni i zapiecz około pół godziny, po czym schłódź w lodówce.
5. Resztę cukru wsyp na patelnię i skarmelizuj. Dodaj orzechy, wlej resztę soku i tak powstałą mieszanką posyp flan.