

## FLAN DE HUEVO

### **SKŁADNIKI NA 30 PORCJI:**

#### **A) MASA:**

- 12 jajek
- 200 g cukru białego
- 1 litr mleka

#### **B) KARMEL:**

- 100 g cukru białego
- 50 g wody



### **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Rozpuść w garnku cukier z wodą, a następnie energicznie ruszać garnkiem co jakiś czas, aby karmel się nie spalił. Powtarzać tą czynność, aż do roztopienia się cukru i uzyskania złotego koloru. Gotowy karmel wlać w foremki i czekać aż stężeje. Następnie rozbić jajka do miski i utrzeć je z cukrem za pomocą rózgi. Na koniec dodać mleko i dokładnie wszystko wymieszać. Gdy masa na flan jest już sporządzona przelać ją w foremki z zastygniętym karmelem. Piecz w kąpeli wodnej przez godzinę w 220 stopniach.

### **SPOSÓB PODANIA:**

Wyłożyć na talerz z foremki, udekorować karmelem i listkiem mięty.

## **BUÑUELOS DE BACALAO**

### ***SKŁADNIKI NA 20 PORCJI:***

- 330 g dorsza
- 100 g żółtek
- 250 g mąki pszennej
- 10 g soli
- 400 g wody
- 50 g oliwy z oliwek
- 30 g szczypiorku
- olej



### **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Rozdrobnić dorsza, dodać żółtka, mąkę, wodę, oliwę z oliwek i sól. Wszystko wymieszać, a następnie przelać do thermomixa lub miksera. Ustawić na najwyższe obroty i miksować 4 minuty, aby uzyskać jednolitą masę, a następnie przelać w pojemnik i dodać drobno skrojony szczypiorek i wszystko dokładnie wymieszać. Wlać olej do głębokiego garnka, a gdy się nagrzej wydzielić masę za pomocą łyżki stołowej i wrzucić do tłuszczu. Wszystko mieszać łyżką cedzakową i formować kształt okręgu. Smażyć 1-2 minuty.

### **SPOSÓB PODANIA:**

Wyłożyć na talerz, a następnie udekorować liściem pietruszki. Całość podać na sosie majonezowym oraz salsie z pomidorów.

Źródła:

<http://recetasdecocina.elmundo.es/2017/04/flan-de-huevo-receta-casera.html>

<https://okdiario.com/recetas/bunuelos-bacalao-2-2529708>