



FLAN

Normatyw surowcowy:

- 5 dużych jaj kurzych
- 750ml mleka
- 300g cukru
- szczypta soli
- ekstrakt z wanilii

Składniki na karmel:

- 200g cukru
- 4 łyżki wody
- sok z cytryny



Źródło: zbiory własne

Sposób przygotowania karmelu:

Jaja kurze wybić do miski, dodać resztę składników i dokładnie wymieszać. Nagrząć piec do temperatury 180 stopni Celsjusza. Do dowolnego naczynia żaroodpornego wlać całą masę na flan i wstawić do rozgrzanego pieca na pełną godzinę. Po godzinie wyjąć z pieca i wstawić do lodówki żeby flan ostygł.

Sposób przygotowania karmelu:

Do małego garnka dodać cukier, wodę i sok z cytryny i podgrzewać aż nie zbrązowieje. Po zbrązowieniu zdjąć z palnika i od razu przelać do dowolnego naczynia żaroodpornego.

ANOU CUINA D'INTUICIO

Toczek Michał klasa III K