

# Cuban Flan

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

8 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 2/10

Küba flan yoğun süt ve yumurta ile pişer, karamelli tabanıyla parlak bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 5 adet Yumurta
- 400 gr Yoğunlaştırılmış süt
- 400 ml Süt
- 150 gr Şeker

## Yapılış

- Şekeri karamel haline getirin.
- Yumurta ve sütleri çırpalın.
- Benmaride 50 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Karameli yakmadan pişirin; flan benmaride yumuşak ve dengeli kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip karameli üstüne gezdirerek tatlıya şük servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta