

# Flan Cubano

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Orta

~208 kcal

Açılış 2/10

Flan cubano, karamel tabanlı yumurta ve sütle bağlanan pürüzsüz bir Küba tatlısıdır.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 500 ml Süt
- 180 gr Şeker
- 1 çay kaşığı Vanilya

## Yapılış

1. Şekerin yarısını karamel yapılışına kullanın.
2. Yumurta, süt, kalan şeker ve vanilyayı ekleyin.
3. Karışımı kalıba döküp benmari düzende 40 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Karışımı sürekli olarak kaba almak flan yüzeyini daha parlak bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karameli gezdirerek soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta