

LES COMPARTO FLAN CASERO SIN HORNO RECETA FÁCIL INGREDIENTES... VER MÁS

INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 paquete de queso crema
- 3 cucharadas de vainilla
- 5 huevos
- Caramelo:**
- 1 cucharada de vainilla
- 50 gramos de azúcar

MODO DE PREPARO

Si eres amante de los **postres** clásicos y deliciosos, el **flan casero sin horno** es una opción perfecta para ti. Con esta receta fácil, podrás preparar un flan suave, cremoso y lleno de sabor sin necesidad de encender el horno. Además, con ingredientes simples que seguramente ya tienes en tu despensa, podrás disfrutar de este postre tradicional en poco tiempo. El secreto está en la técnica de cocción en **baño María**, que garantiza una textura perfecta y un resultado final irresistible. Ya sea para una ocasión especial o simplemente para darte un capricho dulce, este **flan casero** sin horno será el protagonista en tu mesa. ¡Prepárate para deleitarte con cada cucharada y disfrutar de un postre que no podrás resistir! *¿Te gustaría participar en un grupo de cocina de los amigos de esta página? Te invito a mi grupo de **AMIGOS DE RECETA SOBERANA EN FACEBOOK**. Donde podrás hablar de todas estas recetas y muchas más.*

Preparación

Primero vamos a preparar el caramelo, para eso necesitarás un sartén de preferencia con antiadherente, ahí colocamos el azúcar y la vainilla hasta que se derrita por completo y tome un color dorado parejo, pon mucha atención por que es fácil de que se queme. Una vez listo pasa el caramelo caliente al molde donde harás tu flan napolitano. Aparta. Ya existen moldes especiales para flan casero napolitano, pero si no tienes uno puede ser cualquier molde, solo debes asegurarte que quepa en la fuente donde harás el baño María. Para preparar la mezcla del flan debemos colocar todos los ingredientes en la licuadora y mezclarlos hasta que estén bien incorporados, pero sin sobre batir para que no tenga demasiado aire. Ahora vierte la mezcla a tu molde que ya debe tener el caramelo frío y tápalo, si no tiene tapa puedes usar papel aluminio y hacerle pequeños hoyitos, ahora llegó el momento de colocarlo a baño María por 1 hora o hasta que al clavar un palillo al centro este salga completamente limpio. Para desmoldarlo debes esperar a que baje la temperatura y cuando aún esté tibio voltearlo sobre una base que no sea completamente plana, así evitarás derramar el caramelo y ya esta listo tu flan napolitano sin horno. Esperamos que te haya gustado esta receta de flan napolitano sin horno, listo muchas gracias.

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/12096-les-comparto-flan-casero-sin-horno-receta-facil-ingredientes-ver-mas.html>