

Flan de huevo con vainilla y canela



Ingredientes:

1/2 litro de leche
5 huevos
100 gramos de azúcar
la peladura de un limón
1 vaina de vainilla
1 ramita de canela

Preparación:

Hervir la leche con la vaina de vainilla a la que se le hace un corte por la mitad a lo largo, la ramita de canela y la peladura de limón.

En un plato hondo, batir los huevos con el azúcar hasta que la mezcla blanquee.

Verter encima la leche de la que se habrá retirado los aromáticos.

Mezclar bien y verter en un molde para flanes que puede ser redondo o alargado y que habrá sido previamente ligeramente embadurnado en el fondo con caramelo líquido.

Poner a cocer al baño maría en el horno ya precalentado a 160° durante unos 45 minutos.

Dejar enfriar antes de servir.