



Flan de tres leches

Preparación: 25 minutos

Horno: 55 minutos • Porciones: 6

- $\frac{2}{3}$ de taza de azúcar granulada
- 2 cucharadas de agua
- 3 huevos grandes
- 1 taza de leche condensada azucarada
- $\frac{3}{4}$ de taza de leche evaporada
- $\frac{3}{4}$ de taza de leche entera
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

1. Coloque la bandeja para hornear con borde de 17 x 12 pulgadas en la rejilla del medio del horno. Coloque el molde de tarta con papel de aluminio de $8\frac{3}{4}$ -pulgadas dentro de la bandeja para hornear con borde. Llene la bandeja para hornear con borde hasta la mitad con agua caliente. Retire el molde de tarta. Precaliente el horno a 325°.

2. En una olla pesada pequeña, combine el azúcar y el agua; cocine a fuego mediano-bajo 20 minutos o hasta que se derrita el azúcar y tome un color caramelo marrón, balanceándola suavemente de vez en cuando. Vierta el caramelo en el molde de tarta; inclínelo inmediatamente para cubrir el fondo y parcialmente hacia arriba los costados del molde.

3. En un tazón mediano, bata juntos los huevos, las leches y el extracto de vainilla. Coloque con cuidado el molde de tarta en el centro de la bandeja para hornear con borde llena de agua. Vierta la mezcla de huevo en el molde para tarta. Hornee de 55 a 60 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. Enfríe sobre una rejilla de alambre 2 horas. Para servir, invierta el molde para tarta en la fuente y corte en 6 cuñas iguales.

Valores nutricionales aproximados por porción:

350 calorías, 10 g de grasa (6 g saturada), 122 mg de colesterol, 146 mg de sodio, 55 g de hidratos de carbono, 0 g de fibra, 10 g proteína