NUESTRAS RECETAS

FLAN DE CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 50 mililitros de Crema de Orujo Panizo.
- 600 mililitros de leche entera.
- 4 huevos.
- 80 gramos de azúcar.
- 400 gramos de leche condensada.

PREPARACIÓN:

En primer lugar precalentamos el horno a 170º.

Preparamos un caramelo clarito con dos cucharaditas de agua y azúcar, Después de que esté hecho lo ponemos al fondo de los moldes y reservamos.

Batimos los huevos hasta que doblen su volumen y añadimos la leche condensada, la leche y la Crema de Orujo Panizo. Luego seguimos batiendo todo hasta que todos los ingredientes queden integrados. Cuando terminemos, echamos esta mezcla en los moldes y metemos en el horno al baño maría durante unos 30-40 minutos. Finalmente dejamos enfriar y desmoldamos.