

## KUCHNIA HISZPAŃSKA

### FLAN WANILIOWY

#### Składniki:

- 1 i 1/4 szklanki mleka (1.5%)
- 1/4 szklanki skondensowanego mleka słodzonego
- 1 laska wanilii
- 1/4 szklanki cukru
- 1 jajko
- 1 żółtko
- sól



**Sposób przygotowania:** Mleko (zwykłe) podgrzej z rozciętą laską wanilii i odstaw na 20 minut. Na małej teflonowej patelni roztop cukier i podgrzewaj, poruszając patelnię od zbrązowieje. Od razu wlej do 4 żaroodpornych foremek do zapiekania lub do filiżanek. Poruszając nimi rozprowadź karmel na dnie. Lekko ubijaj jajko i żółtko, wymieszaj z mlekiem skondensowanym i posól dla smaku. Ze zwykłego mleka usuń laskę wanilii i powoli wlej do mieszanki jajecznej, nie przerywając przy tym mieszania. Masą napełnij foremki, przykryj folią aluminiową. Piecz w kąpeli wodnej przez 40-50 minut w temp. 180 stopni. Ostudź, wstaw na 2 godziny do lodówki. Ostрым nożem odetnij flan od brzegów foremek i wyłóż na talerzyki