Flan con caramelo Caveeni



TIEMPO
6 horas

RENDIMIENTO
6 flanes individuales

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 5 Huevos
- ◯ 1 lata Leche Evaporada
- ◯ 1 lata Leche Condensada
- ◯ Salsa de Caramelo Caveeni (al gusto)
- ◯ ½ ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

1. Licúa los huevos, leches y la Esencia de Vainilla ENCO.
2. Vierte Salsa de Caramelo Caveeni en los moldes y la mezcla de flan 3/4 partes.
3. Hornea a baño maría por 40 minutos a 180°C.
4. Deja enfriar por unas horas y desmolda con cuidado.