

FLAN CREMOSO CON CHANTILLY



INGREDIENTES PARA 4 PAX

120 grs yema de huevo
400 grs Nata 35%
175 grs Leche
95 grs Azúcar
1 gr Vainilla
50 grs Azúcar
300 grs Nata montar 35%
45 grs Azúcar

ELABORACIÓN

- Trituramos la yema de huevo con la nata, la leche, los 95 gr de azúcar y la vainilla y reservamos.
- Por otro lado, ponemos 50 grs azúcar y un pelín de agua en un cazo y hacemos un caramelo. Cuando empiece a coger un color oscuro, lo retiramos y llenamos el fondo de los moldes. Luego rellenamos con la mezcla anterior y cocinamos al baño maría 120°C durante 1 hora 25 min aprox.
- Mientras montamos la nata con. El azúcar con ayuda de unas varillas hasta que haga picos. Reservar en frío.
- Una vez estén fríos los flanes desmoldar en un plato y acompañar con la chantilly.

