

FLAN CASERO CON DULCHE DE LECHE (5 porzioni)

DIFFICOLTA': MEDIA

INGREDIENTI:

250g latte

2 uova

120g zucchero

60g acqua

1 punta di coltello di semi di vaniglia

1 latta di latte condensato (ca 400g)

PROCEDIMENTO:

- ✓ Nel bicchiere del mixer frullare il latte con le uova (intere), 60g di zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettere in frigorifero e far riposare almeno 2h, meglio se 24h
- ✓ Preparare il caramello facendo sciogliere in una padella dal fondo spesso 60g di zucchero con 60g di acqua, bisogna ottenere un colore ambrato. Mai mescolare il caramello! Nel caso muovere dolcemente la padella
- ✓ Ottenuta la colorazione desiderata versare un cucchiaino di caramello sul fondo dei pirottini che utilizzerete per il flan, non troppo spesso, giusto un velo che copra però tutta la superficie del fondo. Lasciar raffreddare qualche minuto
- ✓ Versare in ogni pirottino la massa preparata in precedenza. Metterli in una teglia precedentemente munita di un foglio di carta cucina (utile soprattutto se si utilizzano dei pirottini di ceramica, così in cottura non si muovono/rompono) e riempire a 2/3 di acqua bollente
- ✓ Cuocere in forno preriscaldato a 140-160°C per 35/40 minuti. Picchiando sulla superficie si deve sentire una leggera resistenza. Lasciar raffreddare completamente prima di mettere in frigorifero e lasciar consolidare per almeno un paio di ore
- ✓ Privare la latta di latte condensato della carta, adagiarla orizzontalmente nella pentola a pressione e coprire fino a 2 dita sopra di acqua. Chiudere la pentola e scegliere la modalità di cottura più forte (per le carni per intenderci), portare ad ebollizione. Quando la pentola inizierà ad emettere vapore abbassare la temperatura e impostare il timer su 10-12 minuti massimo. Passato il tempo, togliere il vapore, aprire la pentola e rimuovere la latta. NON APRIRE SUBITO!! Rischiare di ustionarvi, lasciate raffreddare almeno un'oretta (o di più) prima di aprirla
- ✓ Passare la lama del coltello ai bordi dei pirottini, rovesciarli sul piatto da portata precedentemente decorato con un cucchiaino di dulce de leche e servire con qualche lampone, fogliolina di menta o quello che più vi piace

NOTE:

Profumare la base del flan con camomilla o altri te per dare una profumazione diversa. Il flan in frigorifero (non rovesciato) si conserva senza problemi 2-3 giorni.

Questo metodo è il più veloce e pratico per fare il dulce de leche, se non si ha la pentola a pressione si può utilizzare lo stesso metodo ma prolungando la cottura a 1H30-2H. Si può anche partire dal latte intero, con una punta di bicarbonato (aiuta ad evitare la formazione di grumi e ad ottenere un colore migliore), e farlo cuocere per diverse ore finché non diventerà una melassa ambrata.

TEMPI:

Preparazione: 15 minuti, cottura 40 minuti

CHI LA MANGIA?

VEGETARIANO, GLUTENFREE