

Flan de vanilla

Categoria: Sapori dal Mondo - Tex- mex



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min Cottura: 10 min Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso Difficoltà: Molto Basso

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

Il **flan de vaniglia** è un dolce tipico messicano; si potrebbe dire che, per i paesi dell'America centrale, il flan è **equivalente del nostro budino**; ecco quindi un dolce al cucchiaio molto semplice e nello stesso tempo goloso e aromatico, profumato con **cannella, limone e arancia**.

Al momento di servire il flan de vaniglia, potete cospargere la sua superficie con della **salsa caramello** e zeste (filetti) di scorza di arancia o limone.

Ingredienti

| | | | |
|------------------------------|---------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| » Arance la scorza di 1/2 | » Latte fresco intero 500 ml | » Maizena 1 cucchiaino | » Vanillina 1 bustina |
| » Cannella 1 stecca | » Limoni la scorza di 1/2 | » Uova 2 tuorli | » Zucchero 150 gr |

...per cospargere

» Salsa caramello
a piacere



Preparazione



Mettete in una ciotola i due tuorli d'uovo, lo zucchero, la vanillina, la maizena e un paio di mestoli di latte freddo (prendetelo dai 500 ml); sbattetene bene il tutto con una frusta.

Ponete il resto del latte sul fuoco, aggiungete la stecca di cannella, la scorza di arancia e limone e portate lentamente ad ebollizione; togliete a questo punto la stecca di cannella e le scorze degli agrumi filtrando il latte, quindi versate il composto di uova e zucchero nel latte mescolando con una frusta.



Mettete il composto ottenuto sul fuoco e, mescolando continuamente, portatelo a sfiorare l'ebollizione, dopodiché spegnete il fuoco e versate il composto in 6 stampini, filtrandolo attraverso un colino a maglie strette.

Lasciate raffreddare il flan a temperatura ambiente e poi riponetelo in frigorifero a raffreddare per almeno 2 ore.

Al momento di servire il flan cospargetelo con della salsa caramello e con dei filetti di scorza d'arancia.

Consiglio

Nel caso non vi trovaste in casa il limone, l'arancia e la cannella, potete sostituirli con degli **aromi in gocce**.

Nel caso non vi trovaste in casa il limone, l'arancia o la cannella, potete sostituirli con degli aromi in gocce.

