

# Flan de Huevo

Flan de huevo un clásico de toda la vida, presente en casi todas las cartas de postres.

Sus orígenes se remontan a antes de Cristo lo fenicios, los griegos y los romanos ya lo hacían, supongo que no con los mismos ingredientes pero similares.

Fácil de hacer y que por muchas vueltas que se le de en la cocina moderna cambiando leche por nata o mezclas de tipos de leche o el tipo de huevo a utilizar o ... no dejara de ser el mismo flan con matices, aunque seguro que el precio será diferente.

## ingredientes

- 4 Huevos de gallina
- 300 ml. de leche de vaca
- 120 gr. Azúcar
- [Caramelo líquido](#)

## elaboración flan de huevo

Mezclamos todos los ingredientes en un bol hasta que estén perfectamente integrados y la mezcla sea uniforme.

En un molde ponemos un poco de [caramelo líquido](#) y sobre este nuestra mezcla.

Metemos en el horno a baño maría a 180º durante 45 minutos.

Pasado ese tiempo ya tendremos nuestro flan de huevo, para mi sigue siendo uno de mis postres favoritos.

Fue durante mucho tiempo el postre estrella de muchos restaurantes, luego fue decayendo al ser sustituido por postres más elaborados.

## **Medidas :**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

## **Hornos :**

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.