



# Flan Maseca

## Ingredientes

### Para el flan:

- 1 taza de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 lata de leche evaporada
- 200 gramos (7 onzas) de queso crema
- 5 huevos

### Para el caramelo:

- ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de agua

## Modo de preparación

1. Licúe la leche condensada, la harina de maíz MASECA® Antojitos, la vainilla, la leche evaporada, el huevo y la crema. Reserve.
2. Prepare un caramelo con azúcar y agua calentando a fuego medio en una olla. Comenzará a ver cómo empieza a burbujear; no debe mover demasiado para que no se formen cristales. Cuando esté color caramelo brillante o logre una temperatura de 150°C (300°F), estará listo para verter sobre los moldes de flan.
3. Vierta seguido a esto el licuado de ingredientes.
4. Hornee a 180°C (360°F) a baño maría por 45 minutos a 1 hora.
5. Para desmoldar, puede usar un cuchillo y cortar alrededor para voltear sobre un plato.

**Tip:** Para evitar que su caramelo se pegue y se queme en las paredes de la olla, utilice una brocha y un poco de agua. Observe aquellas zonas de la olla donde el hervor del caramelo ha manchado y comienza a quemarse. Remoje la brocha en un poco de agua y dé unos pincelazos en su olla sin tocar el caramelo hirviendo. Verá cómo el agua comienza a disolver ese caramelo pegado.

**8 porciones**