

## FLAN AL LIMONE

### Ingredienti

- sale
- 4 uova
- 1 limone
- latte (750ml)
- zucchero (160gr)
- fecola (30gr)
- vaniglia

### Come si prepara

Mettete 60 gr di zucchero in una casseruola, aggiungete un cucchiaino di acqua e fate cuocere lo sciroppo fino ad ottenere un caramello dorato.

Spegnete il fuoco e aggiungete una goccia di acqua fredda per terminare la cottura e versate il caramello sul fondo dello stampo che servirà a cuocere il flan.

In una casseruola scaldate il latte con il resto dello zucchero, la stecca di vaniglia incisa e un pizzico di sale.

Quando raggiunge il punto di ebollizione spegnete il fuoco.

Sgusciate le uova in una terrina e sbattetele con una frusta a mano. Versatevi sopra il latte, poco alla volta, per non far cuocere le uova. Diluite la fecola con un cucchiaino d'acqua e unitela alle uova.

Grattugiate la scorza del limone e incorporatela alla crema, fino a farla diventare liscia.

Versate la crema nello stampo, mettetelo a bagnomaria sopra una casseruola con due dita d'acqua e ponete entrambe le pentole in forno, già caldo a 180 gradi, per 45 minuti.

Quando sfornate lo stampo, fatelo raffreddare, quindi sformate il flan di limone, tuffando lo stampo in acqua calda per un attimo prima di rovesciarlo.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 60**

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	122 kcal 511 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

mousse, creme, caramello, budini, dolci al cucchiaio, Flan al limone

