



## NUESTRAS RECETAS

### FLAN DE CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



#### INGREDIENTES:

-450 ml. de leche

-4 huevos

-4 cucharadas soperas rasas de azúcar

-2 cucharadas soperas rasas de Licor de Crema de Orujo Panizo

-Dos sobres y medio de cacao soluble

-Caramelo líquido (sugerimos utilizar como alternativa Caramelorujo, o una mezcla de ambos)

## PREPARACIÓN:

Se pone el caramelo líquido en la flanera. A continuación, en una cazuela se pone la leche, los huevos, el azúcar, la Crema de Orujo y los sobres de cacao. Se bate bien con la batidora.

Precalemos el horno a 175°C, y una vez batida la mezcla, la vertemos en la flanera. En un recipiente apto para horno, introducimos la flanera al baño María, y lo metemos al horno entre 20-25 minutos.

Dejamos enfriar y metemos en la nevera.