



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.

Precalentamos 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.