



NUESTRAS RECETAS

FLAN DE CREMA DE ORUJO PANIZO Y LECHE CONDENSADA (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 50 ml de Licor de Crema de Orujo Panizo
- 4 huevos
- 600 ml leche entera
- 1 bote pequeño leche condensada (370gr)
- Caramelo líquido

PREPARACIÓN:

1. Ponemos el horno a 170°C
2. Untamos la base de la flanera que vayamos a usar con caramelo líquido
3. En un bol, batimos los huevos y mezclamos con la leche condensada, la leche y la Crema de Orujo, hasta que todos los ingredientes queden perfectamente integrados
4. Echamos la mezcla en la flanera y ponemos al baño María, aproximadamente una hora.

Podemos presentar tal cual, o decorar con frutos rojos y unas hojas de menta.