



FLAN NAPOLITANO DE MAMEY.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **45 Min**

Porciones:
8 Porciones

¿Qué necesitas?

- 4.5 Piezas de huevo Bachoco®
- 380 Gramos de leche condensada
- 360 Gramos de leche evaporada
- 10 Gramos de esencia de vainilla
- 150 Gramos de mamey pelado sin hueso
- 130 Gramos de azúcar



1. Derrite el azúcar y coce hasta obtener un color caramelo claro. Vierte el caramelo en un molde redondo.
2. Licúa los ingredientes restantes por 10 segundos.
3. Vierte la mezcla del flan sobre el caramelo y cubre con papel aluminio. Cocé en olla express por 20 minutos, deja enfriar y desmolda.

¡A disfrutar!

Bachoco®