



## FLAN DE PUEBLO.



Nivel:  
**Fácil**

Tiempo:  
 **40 Min**

Porciones:  
**8**

### ¿Qué necesitas?

- 4 Piezas de Huevo Bachoco®
- 4 Rebanadas de pan blanco
- 400 ml De leche condensada

- 400 ml De leche entera
- Cajeta o azúcar



1. Retirar la corteza del pan de caja. Reservar.
2. Agregar en la licuadora: pan de caja, huevo, leche condensada, leche entera.
3. El molde bañar con la cajeta o azúcar, agregar lo licuado.
4. Poner en baño María a 180 grados por 35 - 40 min.
5. Dejar enfriar para desmoldar.

**NOTA:** Se puede agregar frutas como fresas, duraznos, zarzamoras, galletas y decorar el flan a tu gusto.

**¡A COMER!**

