



# Flan de dulce de leche

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Una receta simple para hacer un flan casero riquísimo con dulce de leche ilolay. Encontrá esta receta y muchas más en Ilolay.

## Complejidad



Intermedio

## Tiempo



30-60 min aprox.

## Libre de Glúten



Si

## Vegetariana



Si

## Producto ilolay

Clásico  
Entera

## INGREDIENTES

- 1/2 litro leche entera
- 30 gr azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 250 gr dulce de leche
- 3 huevos enteros y una yema

## PREPARACIÓN

- Colocar en un bol la crema.
- Disolver el dulce de leche, la vainilla y el azúcar en la leche tibia. Batir los huevos, añadir a la mezcla anterior.
- Poner en molde acaramelado.
- Hornear a baño maría a 175°, con aire, durante 35/ 40 minutos.
- Desmoldar cuando esté frío, servir acompañado de crema o dulce de leche.