



FLAN JAPONÉS

Ingredientes (para 3 unidades):

Para el caramelo

- 30 g azúcar
- 15 ml agua

Para el flan

- 1 huevo + 1 yema
- 30 g azúcar
- 5 ml brandy
- 10 g miel
- 185 ml leche

Para la cobertura crujiente de almendra

- 25 g huevo
- 15 g harina
- 15 g azúcar
- 5 g miel

Elaboración:

1. Para realizar un caramelo poner con el agua y el azúcar en un cazo al fuego sin tocar hasta que tome coloración.
2. Colocar inmediatamente en el fondo de los recipientes de presentación y reservar.
3. Para preparar el flan mezclar la miel, el azúcar y los huevos y batir con varillas sin blanquear.
4. Incorporar la leche caliente (a unos 60°C) y mezclar hasta que el azúcar esté completamente integrado.
5. Pasar por un colador y verter sobre el caramelo reservado llenando 2/3 partes de los recipientes de presentación.



6. Para elaborar el bizcocho castella batir los huevos con el azúcar y la miel al baño maría hasta que dupliquen su volumen y estén muy espumosos.
 7. Incorporar la harina tamizada con la espátula con movimientos suaves y envolventes.
 8. Echar el bizcocho muy delicadamente sobre el flan hasta llenar al ras los recipientes.
 9. Colocar dentro de una fuente y hornear al baño maría a 160°C en horno precalentado con calor arriba, abajo y ventilador hasta que el bizcocho esté dorado.
 10. Sacar del horno, retirar del baño maría y dejar enfriar a temperatura ambiente. Reservar un mínimo de 4 horas antes de servir.
 11. Espolvorear con azúcar glas justo antes de comer y degustar sus 3 capas en cada bocado.
- * *Cuidado con el caramelo demasiado oscuro porque amarga*
- * *El bizcocho no debe estar demasiado hecho o se quedará seco.*