

Waly



cazo



1 litro leche



sal



medio limón



colador



ensaladera



50 grs. cerezas almíbar



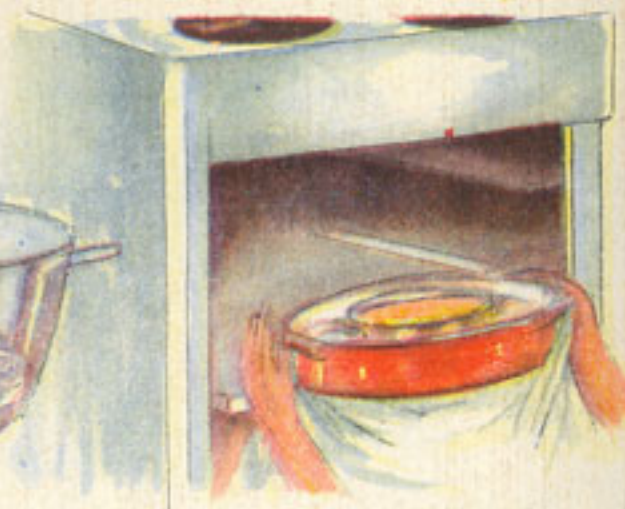
3 yemas batidas



250 grs. azúcar



flanero

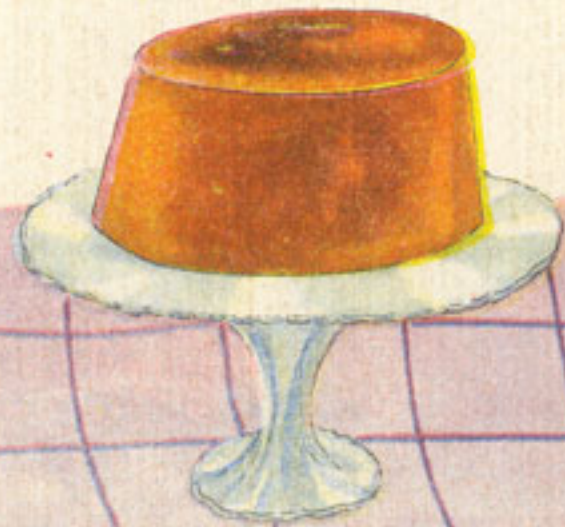


horno baño María

# Flan Carolina

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION  
INSTRUCCIONES AL DORSO



# FLAN CAROLINA

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

## RECETA

Requesón { LECHE. - SAL. - LIMON. - COLADOR.—

CEREZAS EN ALMIBAR. - YEMAS BATIDAS.—  
AZUCAR.

FLANERO. - BAÑO MARIA. - HORNO.—

PRESENTACION.—

Coceremos en un cazo 1 litro de leche, con algo de sal. Cuando rompa a hervir, añadiremos el zumo de medio limón y retiraremos el cazo del fuego. Acto seguido pasaremos la leche por un colador. El cuajo (requesón) que se forme lo retiraremos a un frutero o ensaladera.

Con un cuchillo cortaremos en trocitos o tiritas 50 gramos de cerezas en almíbar que agregaremos al requesón, mediante un par de vueltas suaves. Luego le mezclaremos, con sólo dos vueltas suaves también, 3 yemas batidas, y después 250 gramos de azúcar. Volveremos a mezclar todo un poco y muy despacio, con objeto de que no se deslíe el requesón.

A continuación lo verteremos a un flanero y lo pondremos al baño maría en el horno.

Una vez hecho, lo dejaremos enfriar y, en el momento de ir a servirlo, lo volcaremos a una fuente redonda.

NOTA.—Comprobaremos que está hecho si, introduciéndole una aguja o la punta de un cuchillo, vemos que sale seca.