

## **FLAN DE NARANJA (sin leche)**

### **Ingredientes:**

- 200 gr. de azúcar.
- 2 vasos de zumo de naranja natural (unos 400 ml.)
- 8 huevos.
- caramelo líquido.

### **Preparación:**

Se baten muy bien los huevos con el azúcar hasta que esta quede bien disuelta. Se añade el zumo de naranja y se mezcla todo bien. Para que la mezcla quede bien hay que pasarla de un recipiente a otro al menos 10 veces (esta es la forma manual de hacerlo, supongo que en la batidora quedará bien, aunque yo no lo he probado nunca).

Se carameliza la flanera y se mete al baño maría en horno precalentado a 180-200 grados de 35 a 40 minutos hasta que esté perfectamente cuajado (se va pinchando para comprobarlo).

Se desmolda en frío.