

# FLAN DE CAMELO

## Ingredientes:

### Para el caramelo:

- 1 taza de Natuvia Granulado
- 1/4 de taza de agua caliente

### Para el flan:

- 4 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 taza de Natuvia Granulado

## Preparación:

1. Prepará el caramelo derritiendo Natuvia Granulado hasta obtener un caramelo dorado y vertilo en un molde para flan.
2. Luego, mezclá huevos, leche condensada, leche evaporada, esencia de vainilla y Natuvia Granulado. Vertí la mezcla sobre el caramelo y horneá a baño maría a 180°C hasta que esté firme.
3. Dejá enfriar y refrigerá. Desmoldá el flan y disfrutá.