

## Flan de Leche (80 pts.)

1/2 taza de azúcar  
3 huevos (batidos un poco)  
1 lata (13 onzas) de leche condensada  
1/3 taza de azúcar  
2 cdtas. de vainilla  
1/8 cdta. sal

Caliente la 1/2 taza de azúcar en una cazuela de cuarto galón en una temperatura baja. Remuévalo constantemente hasta que se derrita y este de color carmelito. Divida el sirope entre 4 tazas de pudín de 6 onzas. Dále vuelta a las tazas para que el sirope cubra toda la parte abajo. Deje que el sirope se ponga duro por 5 minutos.

Mezcle los ingredientes que quedan y póngalos en las tazas de sirope. Ponga las tazas en una olla cuadrada de 9 x 9 x 2 pulgadas en la panilla en el orno. Ponga agua caliente en la olla hasta 1/2 pulgada de la tapa de las tazas. Cocínelo en el orno a 350 grados de temperatura por 40 a 50 minutos hasta que se pueda meter un cuchillo y sacarlo limpio. Inmediatamente, sáquelos del agua y de los moldes (las tazas) o meta las tazas en el refrigerador y sáquelos de los moldes a la hora de servir.

## Flan de Coco

Sigue la receta anterior pero antes de cocinarlo en el horno añada 1 lata (14 onzas) de dulce de coco.

## Flan de Naranja

Sigue la receta anterior pero antes de cocinarlo en el horno añada 1 / 4 taza de jugo naranja.