



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/qUoPWbjBJAU>

Ingredientes:

- 1 Lata de leche condensada sin gluten (400 g)
- 825 ml de leche entera
- 4 Cucharadas de azúcar
- 3 Cucharadas de agua
- 2 Yemas de huevo
- 1 Huevo



Comenzamos esta receta sin gluten, elaborando el caramelo. Ponemos en un cazo 4 cucharadas de azúcar y 3 cucharadas de agua, y empezamos a calentarlo, lo removemos con una cuchara y lo dejamos hasta que hierva el azúcar y se conviertan en delicioso caramelo. Truco: sabremos cuando retirar el cazo del fuego cuando nuestra mezcla comience a tomar un tono tostado.



Lo verteremos rápidamente mientras el caramelo aún este muy caliente en nuestros moldes, de forma que cubramos toda la base y lo reservamos. Podemos usar un molde de horno redondo grande o varios pequeños.



Para seguir con nuestro postre sin gluten, ponemos en un bol 400 g de leche condensada, 825 ml de leche entera, 1 huevo y 2 yemas. Lo batimos con la varilla hasta que quede todo integrado. Para que nuestro postre sin gluten quede perfecto colamos la mezcla. Truco: no debemos batir muy fuerte para no hacer espuma y que no queden burbujas de aire en el flan.



Y continuamos, ponemos dos dedos de agua en un recipiente apto para horno de forma que cubramos el fondo. Rellenamos los moldes y los depositamos en el mismo, para hacer nuestros flanes de leche condensada sin gluten al baño maría.



Precalentamos el horno a 180 grados y los horneamos 20 minutos. Una vez fuera dejamos que se atempere nuestro postre sin gluten y lo metemos a la nevera unas horas, ¡cuantas más mejor! para que nuestros flanes de leche condensada sin gluten queden en su punto.



Y por último pero no menos importante, desmoldamos los flanes de leche condensada sin gluten con la ayuda de un cuchillo y los emplatamos a nuestro gusto. También podemos acompañarlos con nata como se hace tradicionalmente.