FLAN DE PAN

Poner a remojar 3 bollos de pan en 800ml. de leche en la Thermomix durante 15'
Añadir el azúcar, los huevos y la maizena y batir todo muy bien
Untar bien un molde con caramelo líquido y añadir la mezcla
Tapar con papel de aluminio y poner en un bol con ½ litro de agua y un chorro de limón para que no se ponga negro
Cocer 40' a 180 grados

INGREDIENTES:

3 bollos de pan duro 800 ml. de leche ½ vaso de azúcar 3 huevos 2 cucharadas de maizena