

# Flan de Naranja



## Preparación

**E**xprimir las naranjas recogiendo el jugo, unirle el azúcar, y poner a hervir 5 minutos. Dejar enfriar un poco.

Mientras tanto batir las yemas y las claras hasta que estén algo esponjosas, agregar a esta preparación el jugo de las naranjas calentito, batiendo ligeramente.

Se pone en budinera acaramelada y se cocina a baño de María durante 50 minutos aproximadamente.



## Ingredientes

- 5 huevos
- 4 yemas
- Jugo de 6 naranjas
- 380 grs. de azúcar
- Ralladura de la cáscara de una naranja



