

## ***Flan de vainilla sin huevo ni preparados***



### ***INGREDIENTES:***

- una zanahoria no muy grande (menos de 80gr)
- 115gr de agua
- 500gr de leche
- una vaina de vainilla
- 100gr de azúcar (yo puse 130 y la verdad es que los noto muy dulces)
- 10gr de gelatina neutra en polvo=1 sobre=6 láminas previamente hidratadas durante 5 minutos en agua fría

### ***PREPARACIÓN:***

1. Troceamos la zanahoria 3"/velocidad 5
2. Añadimos 115gr de agua y cocemos durante 10 minutos, a 100°/velocidad 1(El agua casi se consumirá)
3. Agregamos la leche y trituramos 1 minuto en velocidad progresiva 5-7-10
4. Ahora vamos a aromatizar esa leche con el contenido de una vaina de vainilla (Cortamos longitudinalmente la vaina, y con el filo de un cuchillo raspamos las semillas)
5. Añadimos el azúcar y cocemos 12 minutos a 90°/velocidad 2,5
6. Finalmente agregamos la gelatina neutra en polvo o las láminas. Mezclar bien al 3 durante 30 segundos y verter en los moldes caramelizados. Dejar enfriar y conservar en la nevera al menos unas 3-4 horas dependiendo del tamaño de los moldes