



## Dulce de leche flan

*Zijdezachte karamelpudding verrijkt met dulce de leche, gebakken in een waterbad. Een klassiek zoet dessert uit Argentinië en Uruguay.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	6	Gebak & dessert

### Ingrediënten

- 200 g suiker (voor de karamel)
- 4 eieren
- 1 blik gecondenseerde melk (400 g)
- 400 ml volle melk
- 3 eetlepels dulce de leche (karamelspread)
- 1 theelepel vanille-extract

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 graden. Smelt de suiker in een droge pan tot een goudbruine karamel en giet die meteen in een cakevorm of 6 ramekins. Draai rond zodat de bodem bedekt is.
2. Klop in een kom de eieren los. Voeg de gecondenseerde melk, de gewone melk, de dulce de leche en de vanille toe en klop tot een glad mengsel.
3. Giet het mengsel door een zeef over de karamel in de vorm.
4. Plaats de vorm in een grote ovenschaal en giet er heet water in tot halverwege de vorm (au bain-marie).
5. Bak 45 tot 50 minuten tot de flan net gestold is maar nog licht trilt in het midden.
6. Laat afkoelen en minstens 4 uur opstijven in de koelkast. Stort voor het serveren om op een bord zodat de karamel eroverheen loopt.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)