



INGREDIENTES:

- 1 litro y medio de leche entera
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla en polvo o unas cuantas gotas si es líquida
- 1 palito de canela en rama
- la piel de media naranja a tiras
- caramelo líquido

ELABORACION:

1. Precalentar el horno a 200 grados durante 10 minutos con calor arriba y abajo.
2. Preparar un molde de los de bizcochos o de puding de unos tres dedos de alto, rociado de caramelo líquido. Reservar
3. Poner en el vaso de Thermomix la leche, la vainilla, el palito de canela, la media taza de azúcar, la cáscara de naranja y **programar 4 minutos a temperatura 37 grados velocidad 3.**
Sacar y reservar.
4. Sin lavar el vaso echar en él los huevos, y **batir 15 segundos a velocidad 3.** Incorporarle la mezcla de leche reservada y **mezclar 20 segundos a velocidad 3.**
5. Verter en el molde preparado y meter en el horno a 130 grados durante 30 ó 40 minutos hasta que le metamos un palillo y veamos que NO está líquido. Ha de tener textura de flan, lo iremos mirando.

Y listo. Muy rico, para niños y menos niños!