FLAN DE DULCE DE LECHE

adapted from *El Gran Libro de Doña Petrona*

For small flanera.

Ingredientes

1/2 litro de leche	
200 gr de dulce de leche	Nestle La Lechera
7 huevos	
150 gr de azúcar molido (caster sugar[1]) - para el flan	
150 gr de azúcar – para acaramelar la budinera	
un poquito de esencia de vainilla	1-2 cucharaditas
un pellizo de sal (muy poca)	

Procedimiento

1. Preparar la budinera acaramelada
   - 150 gr de azúcar
   - Calienta a fuego suave
   - Cuando el azúcar es derretido, se unta con ella [sic] la budinera

2. Colocar la leche en una cacerola; calentar sin hervir.

3. Agregar el dulce de leche y disolverlo bien.

4. Aparte, en un tazón, poner
   - los huevos
   - el azúcar
   - la esencia de vainilla
   - la sal

5. Batir y mezclar con la leche con dulce.

6. Colocar la mezcla en la budinera.

7. Se pone ésta en baño de María en horno moderado. — 325°F / 163°C

8. 50 minutos — in frying pan with pretty hot water; put in oven; top off with warm water

9. Se saca del horno con el baño de María, y se deja en el baño 10-15 minutos

[1] Finely ground white sugar, but not as fine as confectioner's sugar.