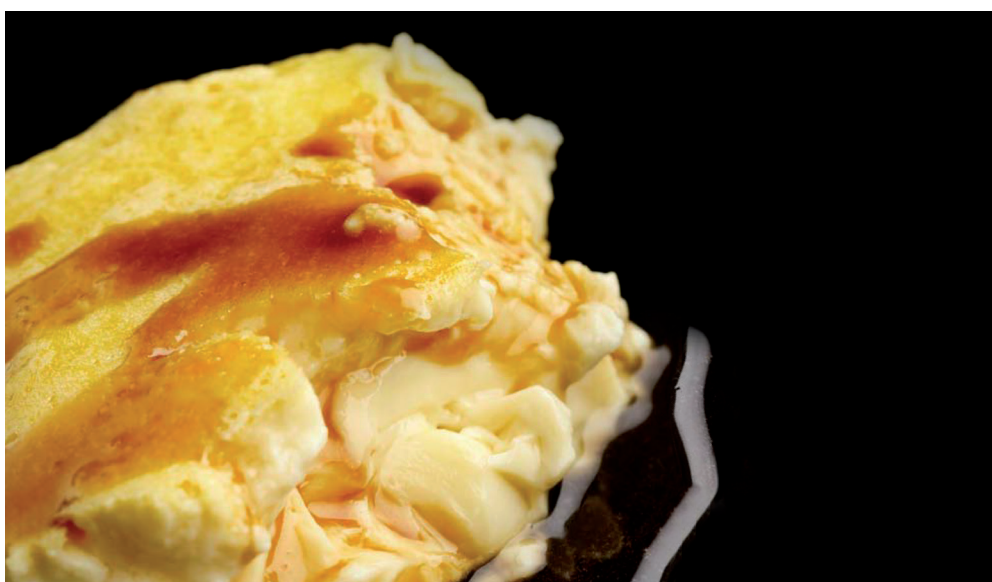




# Dominus®

Bendecida desde la maestría de los monjes, esta triple con amargor dominante, declina en una dulzura exótica, evocando los azúcares concentrados de las uvas pasas. Sutil en su concepción, el retrogusto confirma un seco amargor, ligeramente afrutado.



ES

Por 6 personas

## Flan de caramelo a la DOMINUS PATERSHOF DOUBLE

### Ingredientes

- 70 cl de leche
- 30 cl de nata líquida
- 100 g de azúcar blanco
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 8 huevos
- 20 g de mantequilla
- 5 cucharadas de azúcar blanco
- 15 cl **Dominus Patershof Double**

1. Mezclar la leche, nata y el azúcar y llevar a ebullición. Dejar reposar 3 minutos.
2. Romper los huevos y batirlos en un recipiente resistente al horno.
3. Añadir el conjunto mezclando constantemente para que los huevos no se cuezan.
4. Cocer al baño maría en el horno a 180° durante unos 30 minutos (la punta de un cuchillo hundida en el flan debe salir seca).
5. Reducir 15 cl de **Dominus Patershof Double** a los 2/3.
6. Añadir después la mantequilla y el azúcar y dejar caramelizar.
7. Servir con el flan.

Ordene  
el libro ! 