**Ingredientes**

* **Para o caramelo.**
* – 4 culleradas sopeiras de auga
* – 130 gr. de azucre.
* – unhas pingas de zume de laranxa
* **Para o flan**
* – 4 ovos.
* – 300 ml. de leite evaporado (ou leite enteiro)
* – 250 ml. de zume de laranxa
* – Reladura fina de dúas laranxas grandes.
* – 125 gr. de azucre.

**Elaboración**

* **Caramelo**
* – Por unha tixola ao lume e engadir o azucre, as pingas de zume de laranxa  e a auga e deixalo a lume medio.
* – Non mestures, deixa que vaia pasando polos seus propios tempos. Primeiro irase evaporando a auga e formarase na superficie como unha costra branca do azucre. Pouco a pouco irase formando o caramelo por debaixo. Levanta polo mango a tixola e balancea lixeiramente no aire a fin de que se mesture só e volve a poñer sobre o lume. A partir de este momento, todo irá moi rápido.
* No momento no que xa temos un caramelo clariño, podemos deixalo uns segundos más se nos gustase más escuro, xa que o calor da propia tixola e a alta temperatura que colleu o azucre ao caramelizarse, fará o resto
* Unha vez feito o caramelo tamén hai que actuar rápido para que non cristalice, cunha culler imos vertendo no interior do molde. Deixamos enfrear.

**Este paso é mellor facelo tendo aos nenos ben separados, por perigo de queimaduras.**

**O flan**

* – Lavamos  as laranxas, secámolas ben y relamos a pel evitando chegar a parte branca que é moi amarga. Reservamos.
* – Facemos 250 ml. de zume de laranxa
* – Poñemos nun bole todos os ingredientes do flan, ovos, zume, leite evaporado, azucre e a reladura, batemos durante uns minutos (3 o 4).
* – Enchemos o molde e colocámolo nunha fonte de fornear cuberta de auga ata as 2/3 partes da altura do molde.
* – Forneamos a 180º de temperatura durante 50 minutos. Se a metade da cocción ves que se dora demasiado por arriba, podes cubrilo con papel de aluminio.

***BO PROVEITO E ESPERO AS VOSAS FOTOS EN : felipemartin@edu.xunta.es***