

# FLAN FRANCÊS NO PYREX



## CONFEÇÃO

1. Acessório batedor

---
2. Coloca-se todos os ingredientes na taça. Com a espátula "abrir" as gemas.

---
3. Programar velocidade 3 , 90°C por 10 minutos

---
4. Depois unta se um pirex com manteiga e vai ao forno a 180° durante 45 minutos aproximadamente.

---
5. Deve ser comido bem fresco .

---
6. Receita de Flávia Fidalgo

---

## INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA, DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 LITRO DE LEITE
- 100 GR DE MAIZENA