

FLAM de MATÓ (amb ous)

Nota: S'han de fer el dia abans i deixar-los a la nevera.

mides per a 4 flameres	<u>Pel caramel</u>
100 grs	sucre blanc
60 ml	aigua (millor embotellada)
	<u>Ingredients</u>
2	ous sencers
200 grs	mató
60 ml	llet sencera
200 ml	crema de llet de 35%
20 grs	sucre
80 grs	mel

Preparar un caramel

- Barrejar en un pot l'aigua i el sucre i posar-ho a bullir fins que tingui el color i la textura de caramel . (aproximadament uns 15' o 20'). NO REMENAR. En tot cas anar movent el cassó.
- Abocar el caramel al fons del motllo i remoure perquè impregni també les parets.

Elaboració

- Preparar un recipient que pugi anar al forn on hi càpiguen les flameres.
- Escalfar aigua pel bany maria en una olla.
- Preescalfar el forn a 180°C.
- Blanquejar els ous i el sucre amb les varetes elèctriques(mínim uns 6 minuts).
- Afegir-hi la mel, la crema de llet i la llet i remenar fins a tenir una crema homogènia.
- Esmicolar el mató amb una forquilla i afegir-lo a la massa.
- Omplir les flameres. No omplir-les del tot.
- Col·locar les flameres en el recipient del bany maria i omplir-lo d'aigua ja calenta fins a una mica més de la meitat de les flameres.
- Forn a 180°C durant 50 o 55 minuts.
- Si es torren massa de dalt podem tapar la safata amb paper d'alumini.
- Deixar-los refredar i un cop freds es posen a la nevera fins l'endemà.