Flan de Panapen

2 tazas de panapen (“bread fruit”)
1 taza de azucar
1/4 taza de agua
1 barra de mantequilla (1/4 lb.)
1/2 taza de leche
1 cucharadita de vainilla
7 huevos
2 1/2 taza de azucar (adicional)

Primero mondas el panapen y lo hierves en suficiente agua hasta que se ablande. Luego lo majas y mides 2 tazas.

Mientras hierves el panapen prepara el caramelo con la taza de azucar y 1/4 de agua mezclalo bien y ponlo en la estufa hasta que se obscurezca levemente y lo viertes en el molde para hornear, cubriendo bien todas las paredes y el fondo del recipiente.

A las 2 tazas de panapen majado le agregas la mantequilla, leche, vainilla y los huevos mezclandolo y le añades un poquito de sal y la azucar. Puedes hacerlo en el procesador de alimentos. Ya lista la mezcla la pones en el molde que esta con el caramelo.

El horno pre-calentado a 350 grados F, pones el molde en baño de maria o sea utilizas un molde mas grande que el del caramelo y le pones agua y dentro el otro molde. Lo horneas 40 minutos hasta que metas un palillo y sal limpio o seco del medio del dulce. Luego lo dejas refrescar.