

# PA D'OUS

## Ingredients (8 persones):

- 1 l de llet bullida amb un tros de beina de vainilla asclada que deixeu infondre com a mínim un quart d'hora
- 9 ous sencers
- 180 g de sucre en pols
- 1 saquet de sucre vainillat
- 1 raig de rom

## Per el caramel:

- 150 g de sucre cristallitzat en 6 cl d'aigua
- 1/2 llimona

- Apuntar 15 motlles individuals o 2 motlles de flan per a 4 persones.
- Fer el caramel (sense remenar mai amb la cullera) i afegir-hi a la fi una mica d'aigua freda tenint cura de no cremar-se. Afegir el xuc de llimona, batre i abocar una mica de caramel al fons de cada motlle.
- Batre els ous sencers amb el sucre en pols, el sucre vainillat i un raig de rom. Afegir la llet, passar al colador i abocar en els motlles.
- Escalfar el forn a 200°C i posar a coure al bany maria durant uns quaranta-cinc minuts (depenent de la mida dels motlles, la cocció serà més o menys ràpida).
- Un cop refredats, posar els pans d'ous a la nevera i desmoldre al moment de servir.

