



## Flam xinès

### **Ingredients:**

320 g de sucre

320 g d'aigua

12 rovells

3 ous

50 g de nata

Un pessic de sal

### **Elaboració:**

Poseu en un cassó l'aigua i el sucre i feu que arrenqui el bull, i deixeu coure fins que n'obtingueu un almívar.

Per una altra banda, barregeu els rovells d'ou, els ous, la nata i el pessic de sal. Bateu-ho fins que quedi homogeni i incorporeu-hi l'almívar.

Per fer el caramel, poseu 200 g de sucre en una paella antiadherent i mulleu-lo uniformement amb un raig d'aigua. Poseu-ho al foc fins que agafi un color marró fosc, però sense deixar-lo cremar. De seguida, aboqueu el caramel al fons del motlle.

Ompliu el motlle amb la barreja anterior i feu-ho coure al bany maria al forn, fins que es qualli.