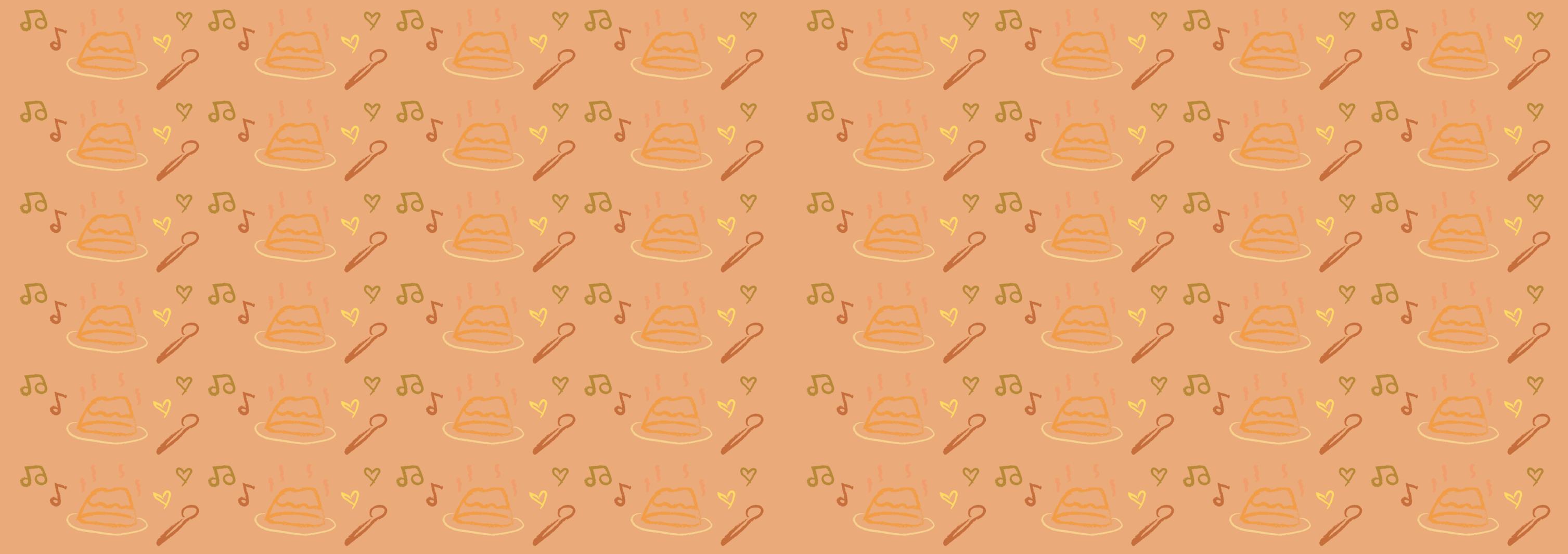




Texto: Laura Demarco

Ilustraciones: Josefina Basterrechea



Facultad de Artes - UNLP
Cátedra de Lenguaje Visual 3
<https://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/154449>
<https://lenguajevisual3.multisitio.sedici.unlp.edu.ar/lenguajevisual3@gmail.com> - IG @lenguajevisual3
Estudiantx/Ilustradorx: Basterrechea Josefina
e-mail del estudiante o redes sociales: jobasterrechea1@gmail.com
Docente: Adriana Morales
2024

Los derechos legales sobre los textos e ilustraciones están reservados y protegidos por las normas que rigen en esa materia del área legal de la UNLP. El presente libro forma parte de un Proyecto de Aprendizaje Servicio del año 2024. Este proyecto no tiene fines comerciales. Esta obra está bajo licencia Creative Commons. Se prohíbe la reproducción total o parcial de este libro con fines comerciales.



licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional



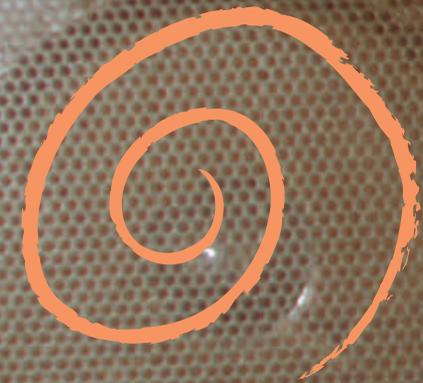
Texto: Laura Demarco

Ilustraciones: Josefina Basterrechea



Las manos de Aurora danzan circulares sobre la olla

Un disco de ABBA musicaliza la receta.



ABBA

PHILIPS



La cuchara de madera navega sobre un mar amarillo, cálido y dulce

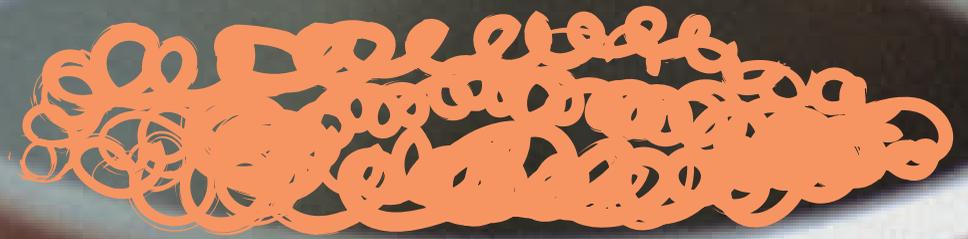


De pronto se inquieta, se pone espeso.





rema vigorosamente en las olas del turbulento postre



Una espuma repiquetea en el centro,

mientras en la cocina,
un olor a vainilla y azúcar invaden el lugar.



*Comienza a agrietarse el caramelo como un cráter
anunciando que ya esta listo.*





*La maga de la música guarda el olor
a vainilla en la palma de sus manos.*





para los niños de la casa
que guardan ansiosos el
esperado flan.



vuelca el liquido en el molde y separa bolitas de caramelo



Flan casero de la abuela

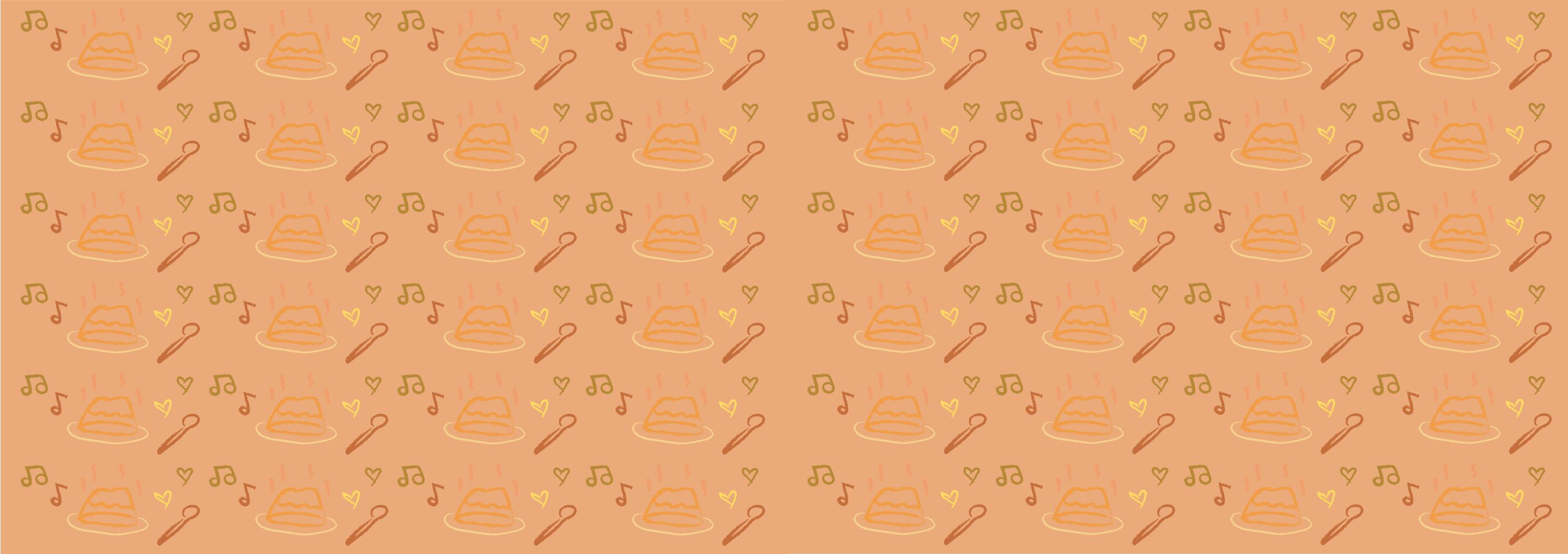
Ingredientes:

- 1 taza de azúcar (para el caramelo, que es el alma del flan)
- 5 huevos (tan frescos como el aire en una mañana)
- 1 taza de azúcar (para endulzar el flan)
- 1 litro de leche (bien calentita, como el abrazo de una manta)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla (ese toquecito de magia)



Preparación:

- Primero, el caramelo. Pon una taza de azúcar en una sartén a fuego medio. Deja que se derrita hasta que tome un color dorado oscuro, sin remover demasiado. Cuando esté listo, viértelo en la base de la flanera.
- En un bol, bate los huevos con la taza de azúcar hasta que se integren. Luego, calienta un poco la leche (sin que hierva) y añádelo lentamente a la mezcla de huevos junto con la vainilla. Retire todo con suavidad.
- Vierte esta mezcla sobre el caramelo en la flanera. Cúbrela con papel aluminio y ponla en una bandeja con agua caliente (baño María). Hornea a 180 °C por unos 50 minutos, o hasta que al pincharlo con un cuchillo, salga limpio.
- Déjalo enfriar, y estará listo para disfrutar
- Opcional: acompañar con crema o dulce de leche, nunca es suficiente dulzura.



ALO



Departamento
de Estudios
Históricos y Sociales

 FACULTAD
DE ARTES

