Flan di mandorle al caramello

Ingredienti per 4 per persone:

500 ml.di latte
200 gr.di zucchero
4 uova
125 gr.di mandorle in polvere

Per la decorazione:

8 mandorle già pelate
130 gr.di zucchero

Preparazione

Versate 100 gr.di zucchero in un pentolino dal fondo spesso, mettete sul fuoco e fatelo sciogliere, quando avrà preso un bel colore dorato, togliete dal fuoco e versatelo sul fondo e sulle pareti di 4 stampini per flan. Montate in una terrina le uova con lo zucchero rimasto, unite le mandorle in polvere e amalgamate con cura. Aggiungete il latte a filo, continuando a mescolare, versate il composto negli stampini. Sistemate gli stampini in una teglia e cuoceteli in forno a bagnomaria a 180 gradi per circa 30-40 minuti.
A cottura ultimata, lasciate raffreddare e trasferite in frigorifero.
Per la decorazione al momento di servire, preparate un caramello con lo zucchero, lasciatelo intiepidire, versatene un pò al centro di ogni piccolo flan, guarnite con 2 mandorle e servite subito.