



Bizco-flan

Descripci3n

default watermark



A ver si el resultado es tan curioso como el título. Al ser una mezcla espero que quede jugoso. Y queda muy jugoso.

Enlaces de otros postres con flan o similar:

[Flan de manzana al microondas](#), [Flan de calabaza](#), [Flan de limón y leche condensada](#), [Tarta de flan](#), [Pudin de galletas y frutos secos](#), [Pudin de yogur con pasas](#), [Pudin de pera](#).

Ingredientes: (Para seis personas).

Para el flan.

- 500 gr de leche.
- 120 gr de azúcar.
- 4 huevos.
- 1/2 cucharadita de postre de vainilla en polvo o 2 gotas si es líquida.

Para el bizcocho.

- 90 gr de azúcar.
- 90 gr de harina.
- 3 huevos.

Para el caramelo.

- 6 cucharadas soperas, sin colmar demasiado, de azúcar.
- Una gota de limón.

Preparación:

Escogemos el recipiente para nuestro postre, en esta ocasión una fuente de cristal rectangular de 17 x 25 x 5 cm.

Del caramelo.

Hacemos el caramelo en el mismo molde, echamos el azúcar y las gotas de limón, lo llevamos al fuego bajo, dejamos que se dore.



Retiramos del fuego, **OJO QUE EL MOLDE QUEMA** y repartimos bien por las paredes del molde. Reservamos.



Del flan.

En un bol echamos todos los ingredientes del flan, batimos con las varillas elÃ©ctricas hasta que quede todo bien mezclado.



Vertemos con cuidado sobre el molde caramelizado. Reservamos.



Del bizcocho.

En otro bol ponemos los huevos y el azúcar, batimos bien con las varillas eléctricas, que aumente de tamaño y añadimos la harina, mezclamos suavemente y con movimientos envolventes, con ayuda de una lengua de repostería, hasta que quede todo incorporado, con aspecto de crema.





Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Vertemos **muy despacio** sobre el flan de forma que no se mezcle demasiado.

Como haremos nuestro *bizco-flan* al baño María, metemos nuestro molde en otro más grande con agua, sin llenar demasiado porque al hervir se nos puede inundar el postre.



Introducimos en el horno, a 180°C, calor arriba y abajo, durante 45 minutos, si vemos que se tuesta demasiado la superficie, cubriremos con papel de aluminio. Pincharemos con un palito de brocheta para comprobar que está hecho, si sale limpio nuestro *bizco-flan* está listo.



Dejaremos enfriar en el molde, una vez frío lo llevaremos a la nevera.

Serviremos frío a temperatura ambiente. En cuanto a la decoración! ¡Imaginación al poder!

Aunque creo que con el caramelo es suficiente.



Consejo: Lo he hecho la vÃspera. El tiempo de cocciÃ³n es orientativo, cada horno es un mundo. Si no somos muy golosos pondremos menos cantidad de azÃºcar al caramelo.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Postres

Fecha de creación

junio 15, 2018

Autor

admin

default watermark