



Flan cremoso de ricotta

Descripci3n

default watermark



«Trasteando» por Internet, he encontrado esta receta que es una especie de «flan», pero sin ba±o Mar±a ni horno. Una idea estupenda para un postre de verano, fresquito y cremoso,

Ingredientes: (Para ocho personas).

- 400 ml de bebida de soja, de arroz, de avena, de almendrasâ?¡ En Ã©sta ocasiÃ³n es de almendras. A vuestra elecciÃ³n.
- 110 gr de queso ricotta. Puede ser tambiÃ©n queso cremoso, tipo Filadelfia.
- 6 lÃ¡minas de gelatina neutra.
- 2 cucharadas soperas de azÃºcar, la cantidad al gusto. Podemos poner tambiÃ©n edulcorante, todo a vuestro gusto.
- 1/2 cucharadita de postre de vainilla en polvo.
- 1 pizca de sal.

Para la cobertura.

- Canela en polvo, la cantidad al gusto.
- Unas gotas de agua.
- AzÃºcar al gusto o edulcorante.

PreparaciÃ³n:

Del cremoso.

Escogemos los moldes, en Ã©sta ocasiÃ³n he elegido individuales de silicona y no demasiado grandes.

default watermark



En un bol ponemos 200 ml de bebida de almendras y en otro cuenco hidratamos con agua fría las láminas de gelatina.



En un vaso batidor o jarra echamos el queso, la pizca del sal, la bebida de almendras (los 200 ml restantes) y el azúcar o edulcorante deseado. Batimos hasta que todos los ingredientes queden integrados y reservamos.



Una vez hidratada la gelatina escurrimos bien, la pasamos a la bebida de almendras reservada y llevamos al microondas hasta que se disuelva la gelatina, removemos y añadimos todo al vaso batidor. Seguimos batiendo y vertemos todo en los moldes elegidos. Metemos en la nevera y dejamos reposar mínimo 4 horas.

De la cobertura.

Mezclamos bien la canela, el agua y el azúcar (o edulcorante).

A la hora de servir, sacamos nuestro «flan» del frigorífico, desmoldamos y vertemos por encima la mezcla de canela.

También podemos decorar con virutas de chocolate, cacao en polvo, mermelada de frutas.

¡Buen provecho!

Consejo: El «flan» lo haremos la víspera y la decoración justo antes de consumir. Aunque la receta original se decora con canela, prefiero con cacao en polvo, virutas de chocolate, mermelada de frutas!

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

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
2. Postres sin horno
3. Quesos
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

junio 21, 2019

Autor

admin