



Flan de calabaza

Descripción



Se nota que va llegando el otoño y con él los productos del momento como la calabaza. ¿Esta vez haremos un flan con ella y a ver qué tal!, porque ya sabemos que la calabaza tiene un sabor muy característico y que dulce un poco lo que para los postres nos viene genial.

Enlaces de postres con calabaza:

[Pastelillos de calabaza y frutos secos.](#) [Marquesitas de calabaza.](#) [Tarta de calabaza.](#)

Ingredientes: (14 flanes individuales).

Para la crema del flan.

- 1/2 kg de calabaza limpia.
- 3 huevos.
- 200 gr de queso crema tipo Filadelfia o vuestro favorito.
- 600 gr de leche condensada.
- 200 ml de leche evaporada.
- Pizca de sal.

Para el caramelo casero.

Podemos ahorrarnos este proceso si ponemos del comprado.

- 6 cucharadas colmadas de azúcar.
- Chorrito de agua.
- Gotas de zumo de limón.

Preparación:

Del caramelo.

Enlaces de otros postres con caramelo casero: [Flan de requesón](#), [Flan de sobaos](#), [Flan de limón y leche condensada](#), [Tarta de queso fácil sin horno](#).

Escogemos los moldes individuales o uno (si queremos un solo flan). Esta vez me he decantado por individuales desechables de aluminio.

Ponemos una sartén antiadherente al fuego y echamos el azúcar, chorrito de agua y gotas de limón. Dejamos que vaya tomando color sin que se queme (amargar). Distribuimos en los moldes.

De la crema del flan.

Pelamos la calabaza y cortamos en daditos no muy gruesos. La ponemos en un bol con la pizca de sal, tapamos con film transparente, dejando un pequeño hueco sin tapar para que respire y la metemos en el microondas a cocer durante unos 4-6 minutos, a potencia máxima. Aplastamos con un tenedor la calabaza cocida y reservamos.





Precalentamos el horno a 150Â°C, calor arriba y abajo.

En un bol grande echamos la leche evaporada, los huevos, el queso crema y la leche condensada. Batimos con las varillas elÃ©ctricas hasta que resulte una crema homogÃ©nea e incorporamos la calabaza cocida, mezclamos bien.



Repartimos la mezcla en los moldes y horneamos a 150Â°C, calor arriba y abajo, durante 50 minutos. **Es un flan curioso porque no va al baÃ±o MarÃ±a, se colocan los moldes directamente en una bandeja de horno y a cocer.**



Una vez hechos, sacamos del horno y dejamos enfriar.



Para servir se suele decorar el flan con nata montada, pero yo prefiero que sea el protagonista del postre. Ya sabéis la cocina es imaginación y la decoración? También.

Nos quedará un flan jugoso y sabroso.



Consejo: Los he hecho de víspera. Los flanes una vez fríos los meteremos en la nevera e iremos sacando según se vayan consumiendo.

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.

Categoría

1. Huevos
2. Postres
3. Quesos
4. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

octubre 27, 2017

Autor

admin

default watermark