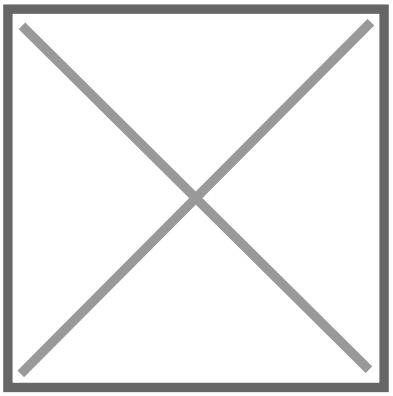
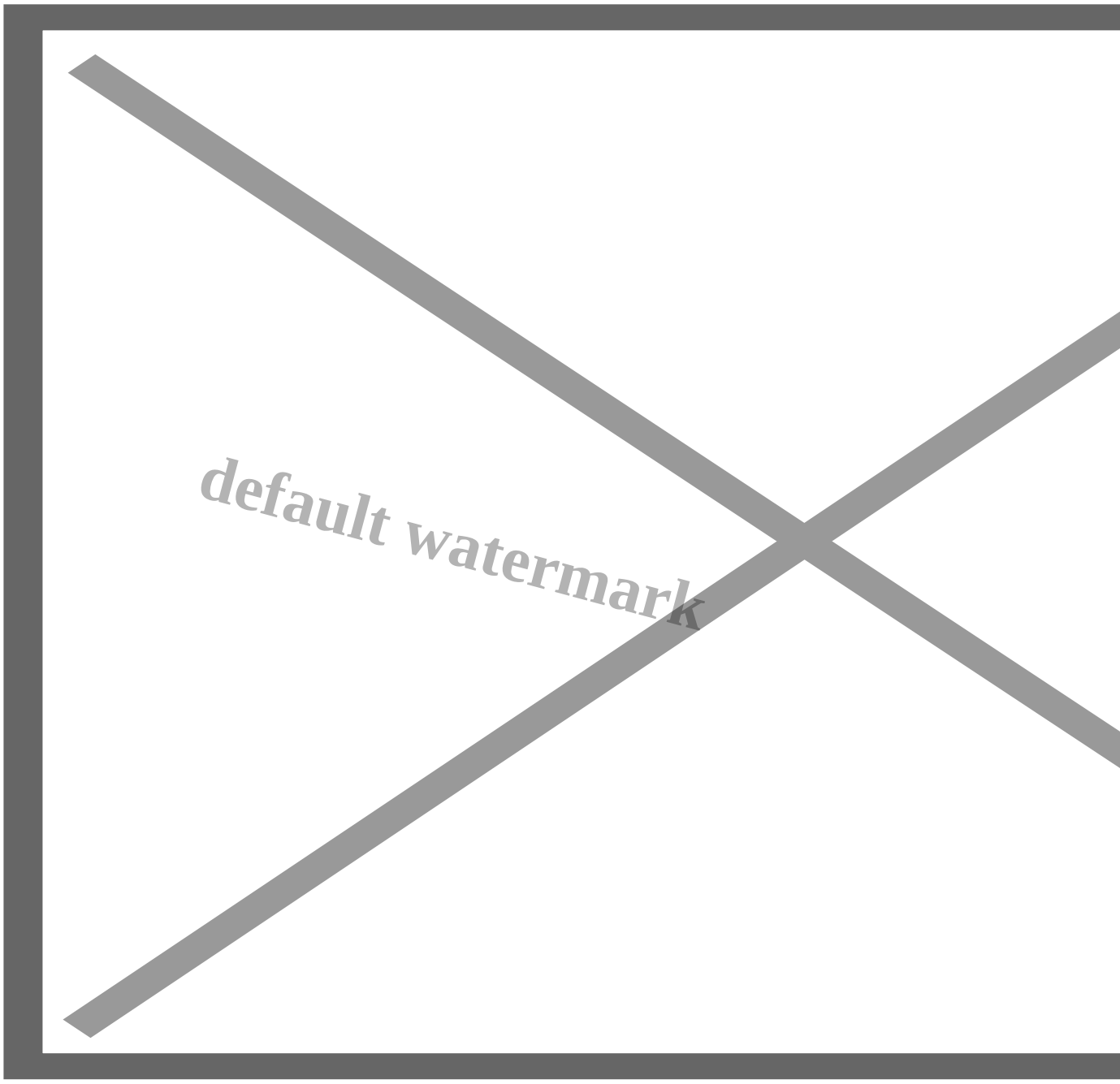


Flan de limÃ³n sin horno

DescripciÃ³n

default watermark



Un flan que tiene una textura consistente, ligera y fresca.

Enlaces de otras recetas interesantes:

Flan de chocolate , *Flan de queso y fruta sin horno* , *Flan de manzana* , *Flan dos chocolates sin horno* , *Flan de calabaza* .

Ingredientes: (Para seis u ocho persoanas).

- 130 gr de azÃºcar.

- 6 cucharadas soperas no colmadas de azÃºcar.
- 200 ml de agua.
- 170 gr de gelatina de limÃ³n. En este caso de gelatina Royal.
- 1 limÃ³n grande.
- 500 ml de leche evaporada.
- Galletas para la base, pueden ser hojaldradas o como en esta ocasiÃ³n de las tostadas.

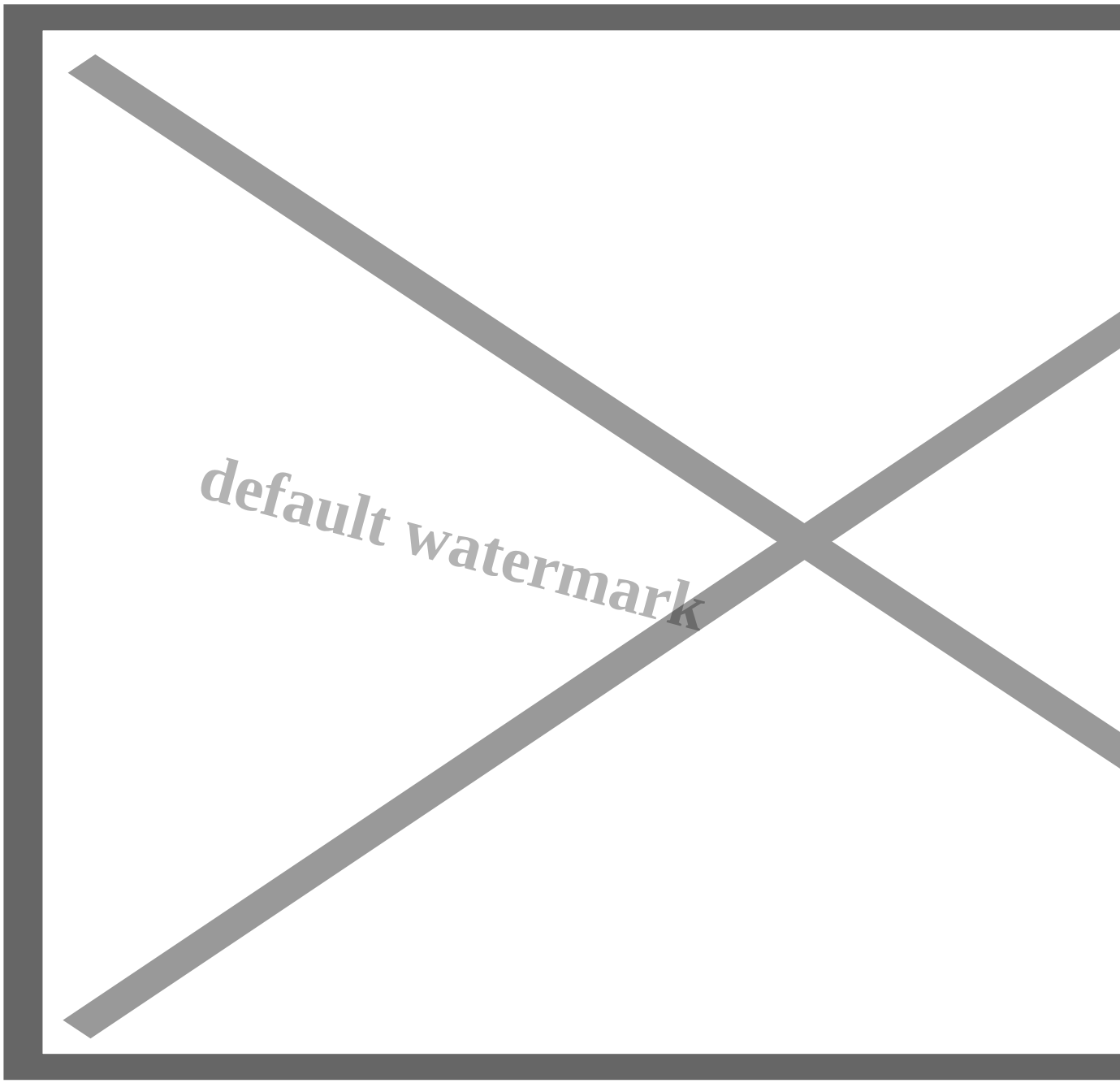
PreparaciÃ³n:

Escogemos un molde tipo plum cake de 25 cm de largo, reservamos.

Sacamos la ralladura y el zumo del limÃ³n por separado y reservamos.

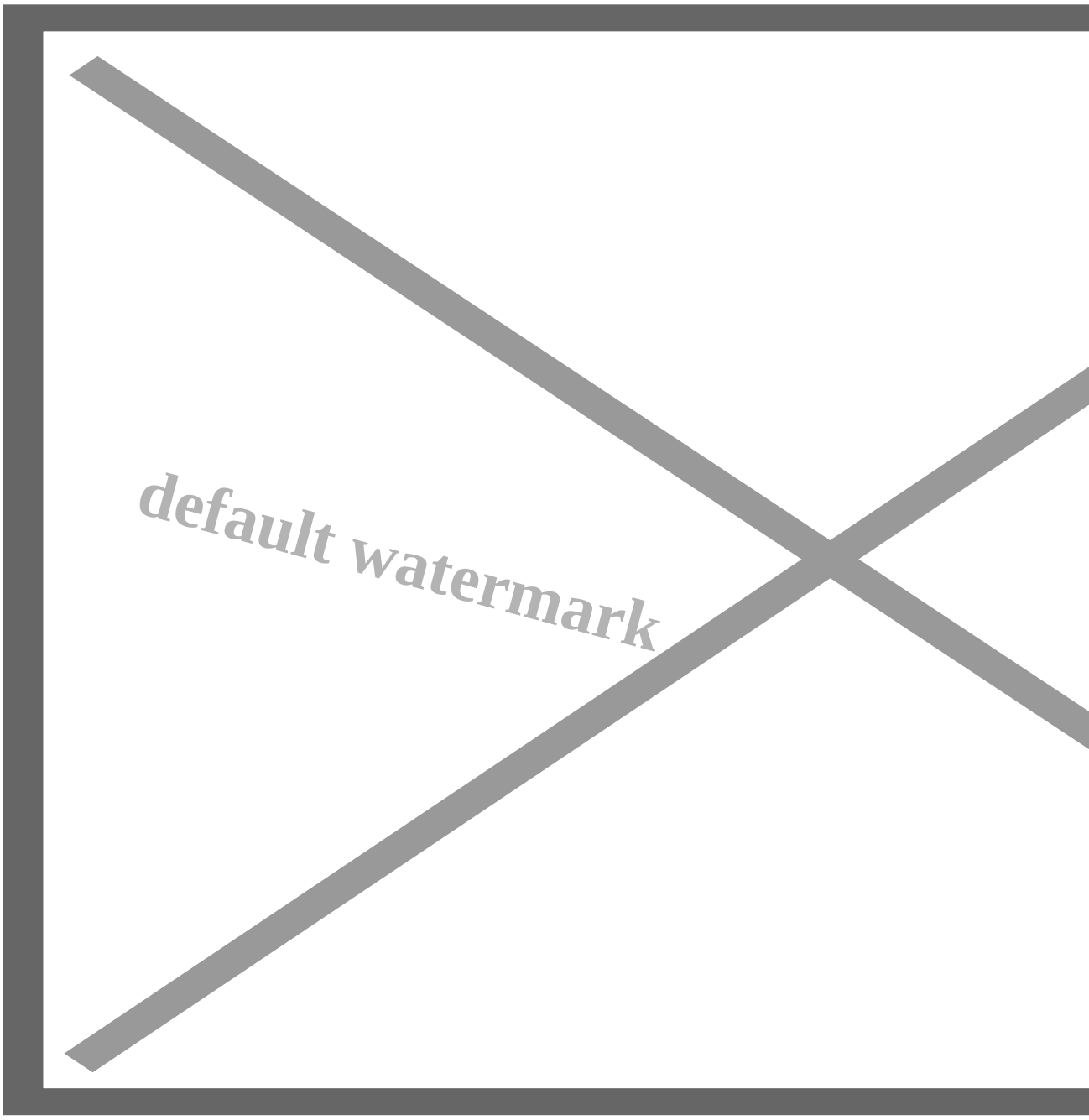
En una sartÃ©n antiadherente ponemos al fuego las 6 cucharadas de azÃºcar para preparar el caramelo. Una vez hecho lo vertemos en el molde y repartimos por el fondo. Reservamos.

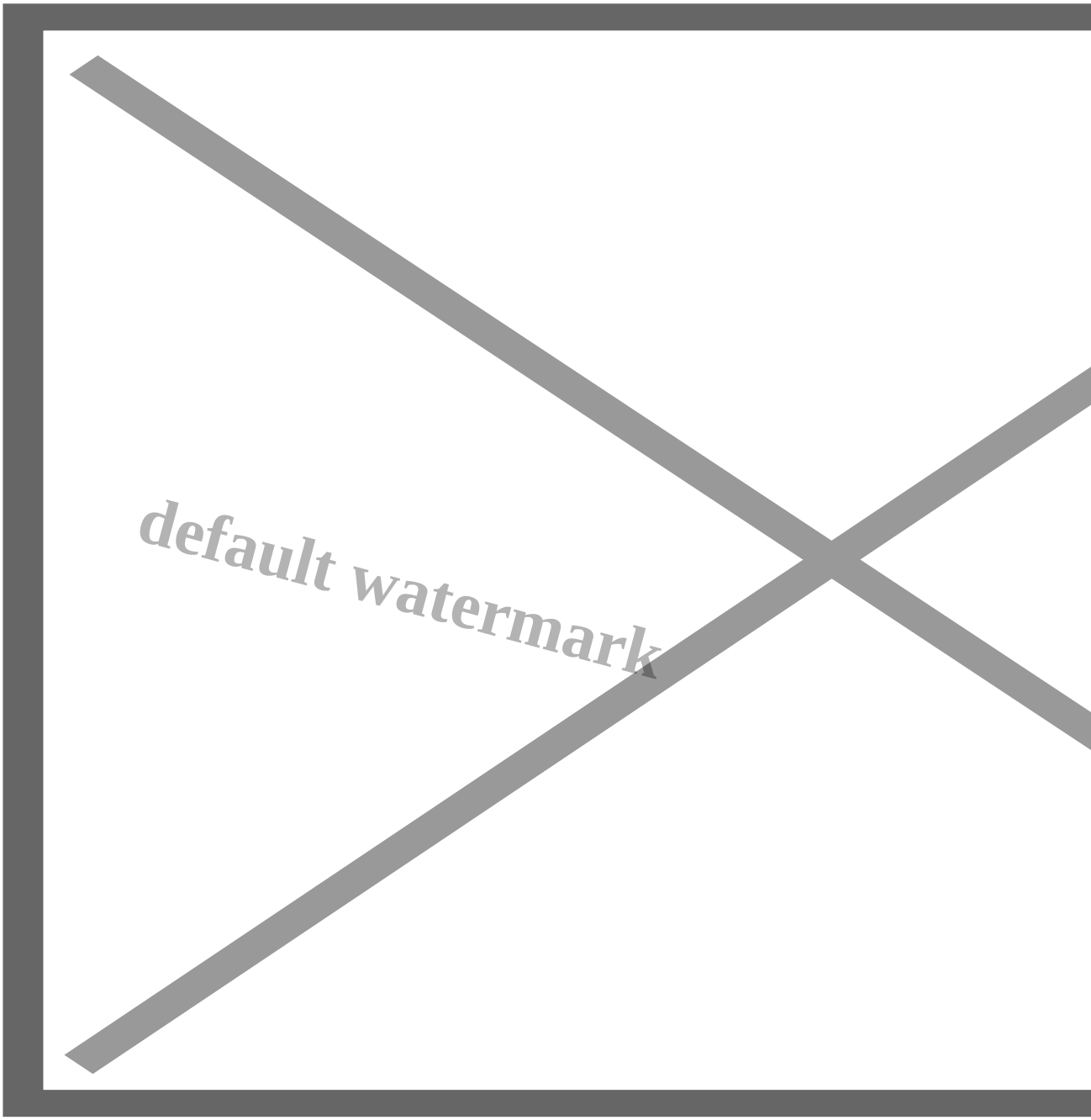
default watermark



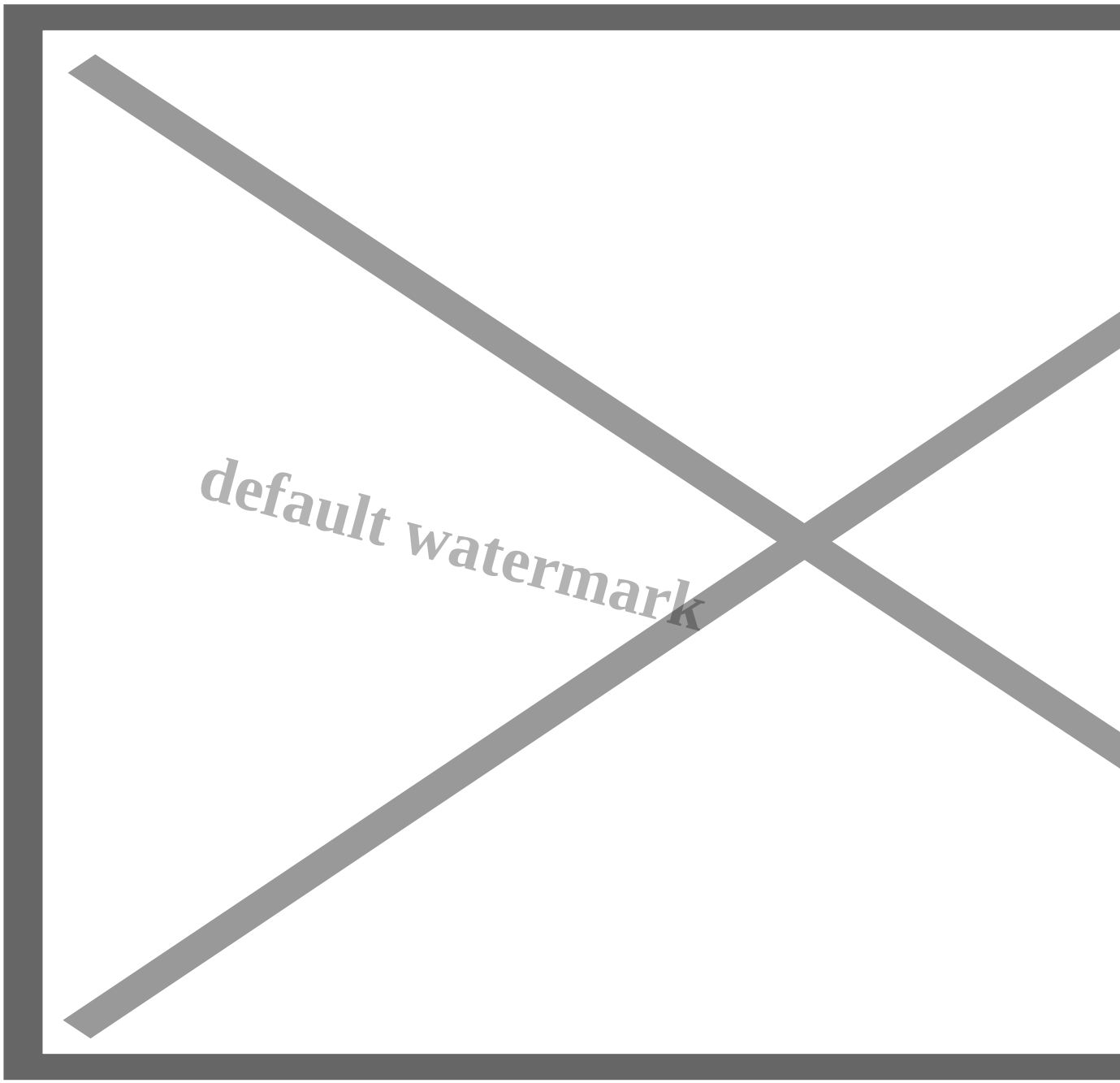
En un bol grande batimos la leche evaporada con el azÃºcar hasta que tome un poco de consistencia, reservamos.

En un cazo vertemos el agua, la ralladura y el zumo de limÃ³n, calentamos y aÃ±adimos la gelatina, removemos bien hasta que se disuelva.


default watermark



Mezclamos con la leche evaporada y echamos en el molde sobre el caramelo. Para terminar cubrimos la superficie con galletas, que nos servirÃ¡n de base cuando desmoldemos el flan.



Tapamos con film transparente y llevamos al frigorÃfico **como mÃnimo 8 horas** para que cuaje bien antes de desmoldar y servir.

Tomaremos fresquito.

> **Consejo:** Se puede hacer de vÃspera para asegurar su cuajado. Hemos hecho el flan con leche evaporada, pero se puede preparar con nata si queremos mÃ¡s cremosidad en el resultado final.

Al igual, lo podemos preparar con bebida de almendra, avellana, arrozâ?¦ Pero puede alterar el sabor del flan.

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

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Galletas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideÃ±as y festivas
5. Recetas sin horno

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
octubre 21, 2022
Autor
admin