



Flan de limón sin horno

Descripción

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 personas).

- 130 gr de azúcar.

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

Preparación:

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

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

En una sartén antiadherente ponemos al fuego las 6 cucharadas de azúcar 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 azúcar hasta que tome un poco de consistencia, reservamos.

En un cazo vertemos el agua, la ralladura y el zumo de limón, calentamos y añadimos la gelatina, removemos bien hasta que se disuelva.





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



Tapamos con film transparente y llevamos al frigorífico **como mínimo 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

Fecha de creaciÃ³n

octubre 21, 2022

Autor

admin

default watermark