



Flan de limón y leche condensada

Descripción



Un postre sencillo de hacer, **no lleva horno**, siempre sale bien y en su punto justo de azúcar.

El postre lleva caramelo líquido, en esta ocasión me he decidido por el comprado, pero aquí tenéis algunos enlaces de recetas que llevan caramelo líquido casero: [Flan de requesón](#), [Quesillo de yogur](#), [Corona de manzana](#).

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

- 200 ml de agua.
- 100 ml. de zumo de limón.

- 2 sobres de gelatina de limón. Me gusta la de Royal.
- 150 gr de azúcar.
- 150 gr de leche condensada.
- 500 ml de nata para montar.
- Caramelo líquido para el fondo del molde. Puede ser casero o comprado. La cantidad a vuestro gusto.

Preparación:

Ponemos el brick de nata en un bol con hielo una hora antes de la preparación del postre y lo tendremos en la nevera.

Escogemos nuestro molde, esta vez he elegido uno de corona (de unos 26 cm de diámetro), vertemos el caramelo líquido, la cantidad deseada y reservamos.



En una cazuela mediana ponemos el agua y el zumo de limón, llevamos al fuego. Cuando está caliente, **sin que llegue a hervir**, añadimos la gelatina. Retiramos del fuego, removemos bien para que se mezcle y dejamos templar un poco. Debemos recordar que **la gelatina no debe llegar a hervir**.



default watermark

Echamos el azúcar y la leche condensada. mezclamos bien. que quede una mezcla homogénea y



Sacamos el brick de nata del frigorífico, tiramos el hielo, secamos bien el bol y aquí mismo vertemos la nata fría. Montamos bien con la batidora de varillas, cuanto más montada más esponjoso quedará; nuestro flan y la vamos añadiendo a la mezcla de la cazuela. muy suavemente, con



Echamos despacito la mezcla del flan en el molde. Damos unos leves golpes con el molde en la encimera, con el fin de que no se formen burbujas y lo llevamos a la nevera, como mínimo 4 horas, hasta que está cuajado.

Pasado el tiempo, desmoldamos y servimos frío o a temperatura ambiente. Creo que es un postre estupendo para el verano, bien fresquito.



Un postre fresco gracias al limón y esponjoso gracias a la nata bien montada.



Consejo: Lo podemos hacer la vÃspera, tapamos el molde con film transparente o papel de aluminio y dejamos en la nevera que cuaje. Si lo hacemos en molde de silicona se desmolda bien, pero si es de cristal como el que he elegido le cuesta un poco. Puse el molde en una bandeja de horno con agua caliente unos minutos, lo volquÃ© en el plato deseado y tardÃ³ unos minutos en desmoldar.

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

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

TambiÃ©n puedes mandarnos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?!

a nuestro correo electrÃ³nico: **hola@masqpostres.es**

Pero si prefieres recibir nuestras nuevas recetas al instante, puedes suscribirte pinchando en Â«SuscrÃíbeteÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o desde tu mÃ³vil abajo a la izquierda.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

marzo 3, 2017

Autor

admin