



Flan de manzana

Descripción

default watermark



¡QuÃ© ricas son las manzanas, cualquiera de sus variedades y en cualquier formato culinario! Para postres mis preferidas son las Reineta (cualquiera de ellas). En Ã©ste caso me decanto por la variedad *Chantecler*.

Enlaces de otras recetas de flan: [Flan cremoso de ricotta](#) , [Flan dos chocolates sin horno](#) , [Bizco-flan](#) , [Flan de calabaza](#) , [Flan de melocotÃ³n](#) , [Flan de limÃ³n y leche condensada](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para el flan.

- 4 manzanas hermosas, variedad Chantecler o vuestra favorita.
- 4 cucharadas soperas de azúcar.
- 8 huevos talla L.
- 1/2 l de leche.
- 1 pizca de canela o vainilla (opcional).

Para el caramelo. (Puede ser comprado)

- 100 gr de azúcar.
- Unas gotas de zumo de limón.

Preparación:

Elegimos el molde, en este caso uno rectangular, tipo plum cake de 30 X 11 cm.

Del caramelo.

En una sartén antiadherente echamos el azúcar y el zumo de limón. Llevamos al fuego medio y dejamos que se vaya tostando, que adquiera un color tostado que no quemado. Vertemos sobre el molde **¡Ojo sin quemarnos!** Reservamos.

Del flan.

Precalentar el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Pelamos, descorazonamos y troceamos las manzanas en gajos de un dedo de grosor, las ponemos en una fuente de horno, espolvoreamos con una de las cucharadas de azúcar y horneamos hasta que estén doradas y cocidas. Sacamos del horno y reservamos. Una vez templadas las colocamos sobre el caramelo, cubriendo bien el fondo, reservamos.

Hervimos la leche en un cazo junto con la canela o vainilla. Retiramos del fuego y reservamos.

En un bol amplio batimos los huevos, el azúcar (las 3 cucharadas restantes), durante unos minutos. Agregamos la leche hervida con la canela o vainilla y batimos todo bien. Vertemos todo en el molde, sobre la manzana, **muy suavemente y procurando que la manzana no se desplace demasiado.**

Horneamos a baño María, a 180°C calor arriba y abajo, **en la parte media-baja del horno**, durante 40 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta y si sale limpio lo tendremos cocido.

Dejamos atemperar, tapamos con film transparente y metemos en la nevera, serviremos frío.

Podemos decorar con frutos rojos, nata montada?

Consejo: Se puede hacer con antelación. El tiempo de cocci3n puede depender del tama±o del molde (cuanto m3s grande mayor tiempo), de la potencia del horno! Creo que para un flan de 3ste tama±o ser3an suficientes 6 huevos.

S3guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

M3ndanos tus recetas, opiniones, sugerencias! a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscr3bete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el m3vil.

Categor3a

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creaci3n

febrero 28, 2020

Autor

admin