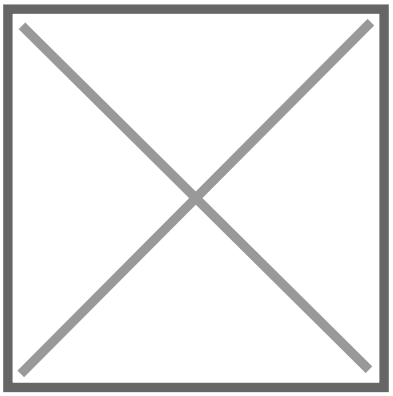


Flan de manzana

DescripciÃ³n

default watermark



Â¡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 chucharadas soperas de azÃºcar.
- 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 azÃºcar.
- Unas gotas de zumo de limÃ³n.

default watermark

PreparaciÃ³n:

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

Del caramelo.

En una sartÃ©n antiadherente echamos el azÃºcar y el zumo de limÃ³n. Llevamos al fuego medio y dejamos que se vaya tostando, que adquiera un color tostado que no quemado. Vertemos sobre el molde **Â¡ojo sin quemarnos!** Reservamos.

Del flan.

Precalentar el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.

Pelamos, descorazonamos y troceamos las manzanas en gajos de un dedo de grosor, las ponemos en una fuene de horno, espolvoreamos con una de las cucharadas de azÃºcar y horneamos hasta que estÃ©n 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 azÃºcar (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 baÃ±o MarÃa, a 180ÂºC 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 frÃo.

Podemos decorar con frutos rojos, nata montadaâ?¦

Consejo: Se puede hacer con antelaciÃ³n. El tiempo de cocciÃ³n puede depender del tamaÃ±o del molde (cuanto mÃ¡s grande mayor tiempo), de la potencia del hornoâ?¦ Creo que para un flan de Ã©ste tamaÃ±o serÃan suficientes 6 huevos.

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.

default watermark

CategorÃa

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creaciÃ³n
febrero 28, 2020
Autor
admin