



Flan de manzana al microondas

Descripci3n



Una de esas recetas f3cil, r3pida y con toque frutal. Nunca hab3a hecho un flan en el microondas y la verdad, me ha sorprendido gratamente. Resulta un flan suave, jugoso y nada empalagoso.

Enlaces de otras recetas de flanes o que llevan caramelo casero:

[Flan de calabaza](#), [Flan de melocot3n](#), [Flan de lim3n y leche condensada](#), [Flan de reques3n](#), [Flan de yogur con frutas](#), [Flan de queso y mango](#).

Ingredientes: (Seg3n tama3o salen ocho unidades).

- 200 gr de leche condensada.
- 100 gr de azúcar.
- 1/4 litro de leche entera.
- 2 manzanas reineta maduras hermosas.
- 2 ramas pequeñas de canela.
- Unas gotas de limón.
- Un chorrito de agua.

Preparación:

Escogemos los moldes individuales.

En un cazo ponemos a hervir la leche con la canela, dejamos enfriar y reservamos.



Pelamos las manzanas, las troceamos en dados no demasiado gruesos y colocamos en un bol de cristal. Tapamos con film transparente (dejando un hueco sin tapar) e introducimos en el microondas durante 5 minutos o hasta que la manzana esté blanda. Sacamos y reservamos.



default watermark

En una sartén echamos el azúcar, las gotas de limón, el chorrito de agua y ponemos a fuego medio hasta conseguir un caramelo tostado (que no se queme porque amarga).

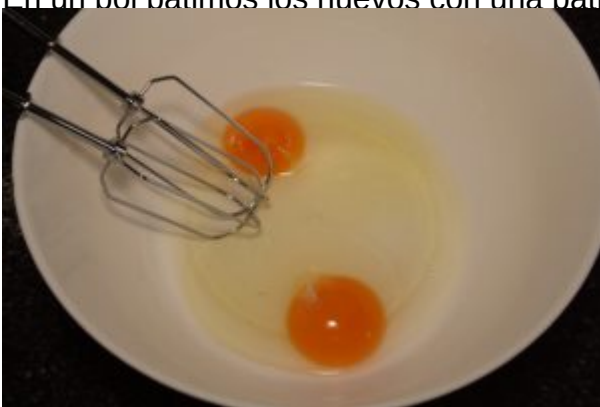




servamos.

default watermark

En un bol batimos los huevos con una batidora eléctrica. añadimos la leche condensada, seguimos



default watermark

Incorporamos la leche entera, sin la canela, poco a poco sin dejar de batir. Cuando consigamos una mezcla homogénea la vertemos en los moldes, sin llenarlos del todo.



Introducimos en el microondas y cocemos a potencia media durante 9 minutos (la receta original pone 7, pero quedaban sin cuajar). Se sabe que est n hechos porque se despega el flan de las paredes del

molde.

Una vez hechos los flanes, dejamos enfriar, tapamos con film transparente y los llevamos al frigorífico hasta el momento de su consumo.

Para desmoldar: Ponemos agua caliente en un bol pequeño y metemos el molde con el flan, con cuidado de que no le entre agua, lo dejamos unos minutos, pasamos un cuchillo entre el molde y el flan para que éste se despegue.



Y volcamos el flan de sobre el plato de presentación.

Los podemos acompañar de unos frutos rojos (grosellas, frambuesas...). Aunque la mayoría de las veces los decoran con nata. A mí no me gusta.



Consejo: Mejor si los hacemos la vÃspera. Deben estar frÃos para que se desmolden bien.
El tiempo de cocciÃ³n es orientativo, depende de la potencia del microondas.

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

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

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

febrero 2, 2018

Autor

admin

default watermark