



Flan de manzana

Descripci3n

default watermark



Un flan distinto con toque frutal. Los flanes de por sí, son postres muy agradecidos, esperemos que a usted le sea aún más con el toque de manzana que lleva.

Enlaces de postres con aspecto de flan:

[Flan dos chocolates sin horno](#) , [Flan de calabaza](#) , [Flan de limón y leche condensada](#) , [Flan de requesón](#) .

Ingredientes: (Según tamaño moldes salen unas 17 unid).

Para el caramelo.

- 250 gr de azúcar.
- 100 ml de agua.

Para los flanes.

- 500 ml de leche.
- 100 gr de azúcar. La receta original no lleva.
- 6 huevos.
- 5 manzanas medianas maduras. La variedad que os guste, yo he puesto Golden.
- 8 bizcochos de soletilla.
- Canela en polvo al gusto. He puesto 1 cucharada sopera no colmada.
- Un chorrito de agua en cada manzana.

Preparación:

Escogemos unos moldes individuales, en este caso elegí unos de silicona ovalados y reservamos.

Del caramelo.

El caramelo puede ser comprado.

En una sartén o cazo anti adherentes, echamos el azúcar y el agua, ponemos al fuego, movemos de vez en cuando hasta que tenga un color dorado, **ojo que no se nos queme**. Vertemos sobre los moldes elegidos y reservamos.





De los flanes.

Lavamos bien las manzanas, les quitamos la parte superior y las descorazonamos con el accesorio pertinente primero y con la punta de un cuchillo después, con el fin de no romper la base de la manzana y que no se salga el agua. Las vamos colocando sobre un plato grande o fuente (que quepa en el microondas), añadimos a cada manzana una cucharada de azúcar y un poco de agua en el interior.



Las cocinamos en el microondas durante 10 minutos, las vamos controlando para que no se rompan ni se deshagan, **no es necesario que queden muy blandas**. Sacamos la pulpa con la ayuda de una cucharita de postre y reservamos.





Troceamos los bizcochos de soletilla muy menudos, reservamos.



Precalentamos el horno a 170°C, calor arriba y abajo.

En un bol ponemos la leche, los bizcochos de soletilla troceados, los huevos batidos, los 100 gr de azúcar, la canela en polvo y la pulpa de las manzanas. Mezclamos todo bien y vertemos en los moldes caramelizados.



Colocamos los moldes en una fuente de horno con agua, para que se hagan a baño María.



Horneamos, **en la parte media-baja del horno**, durante 45 minutos a 170Â°C, calor arriba y abajo. Pinchamos con un palito de brocheta, si sale limpio estÃ¡n hechos.



Sacamos, dejamos enfriar y servimos. ¡Menudo aspecto!



Consejo: Los he hecho de vÃAspera y para adelantar trabajo, las manzanas las he cocido dos dÃAs antes, he guardado la pulpa en un tupper bien cerrado y a la nevera. Si no los comemos todos en una vez, los guardaremos en el frigorÃFico. En la receta original no lleva azÃCar en el flan, le he puesto un poco porque me parecÃAa que quedarÃAn un poco insulsos, pero ya sabÃ©is, a vuestro gusto.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Envíanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

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

Categorías

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

octubre 19, 2018

Autor

admin

default watermark