



Flan de melocotón

Descripción



Otra de esas recetas sin horno y fáciles que merece la pena tener en el recetario. Es muy suave y con un sabor delicioso. Nada empalagoso, ni dulce.

Ingredientes: (Según tamaño 10 unidades).

- 1 lata de 1/2 kg (peso escurrido) de melocotón en almíbar.
- 200 ml de nata para montar.
- 100 gr de mermelada de melocotón.
- 12 láminas o 2 sobres (de 10 gr cada uno) de gelatina neutra .
- Caramelo líquido. Puede ser comprado o casero. Esta vez lo he hecho en casa.
- Para decorar a vuestro gusto, nata, fruta !

Enlaces de recetas con caramelo líquido casero: [Flan de requesón](#), [Quesillo de yogur](#), [Corona de manzana](#).

Preparación:

Escogemos el molde. Esta vez he usado moldes individuales de los desechables de aluminio, las típicas flaneras.

Ponemos a hidratar las hojas de gelatina en un bol.



En una **sartén antiadherente** ponemos los ingredientes para el caramelo líquido. Calentamos a fuego medio hasta que tome un color rubio, que no se oscurezca demasiado porque amarga.



default watermark

Separamos el almíbar del melocotón y reservamos ambos. En una jarra grande, ponemos los melocotones y la mermelada. Trituramos bien y reservamos.



En un cazo vertemos la nata y llevamos al fuego. **Si hemos escogido los sobres de gelatina:** calentamos al microondas el almíbar y diluimos en él la gelatina. Removemos bien y mezclamos

con la nata al fuego, retiramos cuando rompa a hervir.

Si hemos elegido las hojas de gelatina: Una vez hidratada, escurrimos bien y la diluimos en el almÃ-
bar templado. Mezclamos con la nata caliente **pero sin llegar a hervir**.



default watermark

Incorporamos la nata al purÃ© de melocotones y trituramos de nuevo para que se mezcle bien todo.





bien cuajado.

default watermark

Decoramos si nos apetece y a Â¿disfrutar de nuestro flan!



Consejo: He hecho los flanes la víspera, así estarán cuajados seguro. Lo prefiero sin decorar, tal cual. No resulta nada empalagoso, solo hemos puesto azúcar en el caramelo líquido.

Visítanos 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 «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

abril 7, 2017

Autor

admin