



Flan de melón

Descripción



Esta receta no lleva horno, ni baño María y el resultado conserva todo el sabor y la frescura de la fruta.

La receta original pone el flan en un molde de flanes grande, yo he optado por recipientes independientes.

Enlaces de otras recetas de flanes también muy apetecibles:

[Flan de yogur con frutas](#), [Flan de sobaos](#), [Flan de turrón](#).

Ingredientes: (Según tamaño de los moldes, 13 unidades).

- 1/2 melón maduro. 1.700 gr aproximadamente.
- 1 lata pequeña de leche condensada.
- 1/2 medida de la lata de leche.
- 12 hojas de gelatina neutra o 2 sobres.
- Caramelo líquido para el fondo de los moldes. Esto es opcional, solo le he puesto a dos flanes.

Preparación:

En un bol con agua, hidratamos la gelatina y reservamos.



Pelamos el melón, quitamos las pepitas, troceamos y lo pasamos a una jarra amplia.



default watermark

Añadimos la leche condensada y trituramos enéoricamente, hasta que quede una mezcla sin



Templamos la leche en un cazo (si hierve la gelatina no se deshace) y echamos la gelatina hidratada **bien escurrida**, mezclamos hasta que se disuelva.

Vertemos la leche con la gelatina en la mezcla de melÃ³n y leche condensada y seguimos batiendo hasta que quede bien mezclado.



Pasamos todo ello a los moldes individuales (o el que hayáis elegido) y metemos en el frigorífico hasta que cuaje.



default watermark

Para decorar lo podemos hacer picando unos trocitos de melón, o como os he dicho antes con caramelo líquido, aunque solo he probado con dos flanes, supongo que las virutas de chocolate también le quedarán bien, en fin? ¡Imaginación en la cocina!

Un postre rico y con la frescura de la fruta.



Por cierto: los flanes con el caramelo (que he hecho solo dos), están riquísimos, la verdad es que el caramelo le da un toque a «flan tradicional».

Consejo: Es mejor hacer nuestro flan la vÃspera, para no llevarnos sorpresas. Se come frÃo, si lo sacamos con antelaciÃ³n de la nevera pierde consistencia y parece sopa de melÃ³n. AdemÃs de con melÃ³n se puede hacer con otras frutas, pero debemos tener en cuenta que las hay que impiden que la gelatina cuaje: kiwi, piÃ±a y otras frutas Ãcidas. Para asegurarnos de que no vamos a tener problemas, solo debemos calentar la fruta, al microondas, espolvoreada con azÃcar un par de minutos o salteÃndola al fuego.

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

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

O manda tus sugerencias, opiniones, recetasâ?¡ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

agosto 19, 2016

Autor

admin

default watermark