



Flan de pera

Descripci3n



Para este postre he fusionado dos recetas: Una de Eva ArguiÃ±ano y otra que me ha pasado una amiga. He cambiado el melocot3n de la receta de Eva ArguiÃ±ado por la pera de la de mi amiga.

Para aquellos que no toleren o no les guste la leche, se puede hacer con bebida de avena, almendra, arrozâ?!

Otros enlaces de flanes: [Flan de queso y mango](#), [Flan de yogur con frutas](#), [Flan de melÃ³n](#).

Ingredientes: (Dependiendo del tamaÃ±o 9 unidades).

Para el flan.

- 1 pera grande.
- 140 gr de mermelada de pera.
- 370 gr de leche condensada.
- 200 ml de leche. La original lleva bebida de avena.
- 4 huevos.

Para el caramelo.

Puede ser del comprado.

- 100 gr de azúcar.
- Zumo de 1/2 limón.

Otras recetas que llevan caramelo: [Quesillo de yogur](#), [Tarta «superfácil» de queso sin horno](#), [Tarta cuajada de queso](#).

Preparación:

He elegido moldes individuales. Pero podemos hacer un solo flan grande.

He utilizado mermelada de pera porque es casera, me la ha dado una amiga. Si no tenéis, tranquilamente la podéis sustituir por otra pieza de pera (así serían 2 peras de ingredientes).

Para el caramelo.

En una sartén ponemos a calentar el azúcar y el zumo de limón. Cuando se funda el azúcar y



...os un chorro.

Pelamos la pera y picamos en daditos. Repartimos sobre el caramelo en los moldes. Si utilizamos 2 peras ponemos en los moldes solo la mitad.



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo a 180°C.

Colocamos la mermelada de pera (o el resto de la pera que tenemos troceada) en un baso batidor o jarra, añadimos los huevos, la leche, la leche condensada **sin escurrir del todo el bote** y trituramos con la batidora eléctrica.



Repartimos esta preparación en los moldes, los caujamos en el horno a baño María (pondremos los moldes en un recipiente con agua), a 180°C, calor arriba y abajo. **los colocamos de la parte media-**





default watermark

Si hemos elegido hacer un solo flan, lo dejaremos cocer durante 50-55 minutos.

Una imagen vale mas que mil palabras.



Consejo: El tiempo de cocci3n es estimado, todo depende de la potencia del horno. Si no somos muy golosos, pondremos solamente la mitad del bote de leche condensada. Debemos tener en cuenta que si ponemos las dos peras, no nos pasaremos de dulce.

S3guenos en Facebook: **facebook/masqpostres**

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

M3ndanos tus recetas, opiniones, sugerencias3! a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir instant3neamente nuestras nuevas recetas, suscr3bete pinchando en 3«Suscribir3», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el m3vil.

Categor3a

1. Mermeladas y compotas
2. Postres

Fecha de creaci3n

noviembre 4, 2016

Autor

admin