



Flan de sandía sin horno

Descripción

default watermark



Otro de esos postres de verano, refrescante y con fruta de temporada que debe formar parte de nuestro recetario. Sin dejar de lado lo sencillo que es de preparar.

Otras recetas refrescantes y sin horno para el verano:

[Flan de queso y fruta sin horno](#) , [Vasitos de gelatina de naranja y flan](#) , [Pastel de limón sin horno](#) , [Tarta de piña y yogur sin horno](#) .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño de los moldes 9 unidades).

- 800 gr de sandía limpia de pepitas y piel.
- 200 ml de leche. Podemos poner bebidas de avena, arroz? Pero puede variar el sabor del postre.
- 12 hojas de gelatina neutra.
- 3 cucharadas soperas de azúcar sin colmar (puede ser stevia, edulcorante líquido?)
- Hojas de menta para decorar, opcional.

Preparación:

Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría.

Escogemos los moldes para los flanes, reservamos.

Limpiamos de cáscara y pepitas la sandía, troceamos y reservamos.

default watermark



Vertemos la leche en un bol y calentamos en el microondas, añadimos la gelatina hidratada y bien escurrida, mezclamos bien hasta que se diluya, reservamos.

En un vaso batidor o jarra ponemos la sandía troceada **reservando algunos trocitos para añadir después sin triturar, para que el flan coja más textura** (opcional, podemos triturar todo), trituramos. Añadimos la leche con la gelatina bien disuelta y seguimos triturando todo con la batidora hasta que resulte una mezcla fina. Probamos de dulce y añadimos edulcorante si lo deseamos, mezclamos bien.



Vertemos la mezcla en los moldes e incorporamos los trocitos de sandÃa reservados.



Llevamos a la nevera **un mínimo de 4 horas o hasta que todo quede bien cuajado.**

Para servir desmoldamos y decoramos al gusto.

Consejo: Es mejor hacerlo de vÃspera. Podemos variar la fruta por mango, melÃ³n? Si vemos que la sandÃa suelta mucho lÃquido, lo aprovechamos y aÃ±adimos al triturar. He endulzado con azÃcar, pero podemos poner nuestro edulcorante favorito, o todo lo contrario y respetar el dulzor de la sandÃa.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.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. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

julio 30, 2021

Autor

admin

default watermark