



Flan de yogur con frutas

Descripción



Flan: Alimento, dulce o salado, elaborado con una base de leche y huevos y cuajado al ba±o Mar±a como un flan o presentado en forma de flan

As± que en realidad este flan es un falso flan, preparado con gelatina. Su elaboraci³n es muy f±cil, no necesita horno y siempre sale bien. Es un postre muy apetecible en verano, porque se sirve fresquito.

Os dejo unos enlaces por si quer±is hacer **flan con un toque distinto**.

[Flan de sobaos](#), [Flan de manzana y coco](#), [Flan de turr³n](#), [Flan de galletas](#) .

Ingredientes: (Para siete unidades).

- 4 yogures tipo griego azucarados.
- 300 ml de nata líquida para montar.
- 7 hojas de gelatina.
- 180 gr de fruta fresca o en almíbar, a vuestro gusto, frambuesas, fresas, melocotonesâ? En este caso me he decidido por las frambuesas
- Azúcar a gusto. He puesto 2 cucharadas soperas porque me parecía muy insulso, solo con el azúcar de los yogures.

Preparación:

Escogemos los moldes o molde. En este caso he optado por moldes individuales.

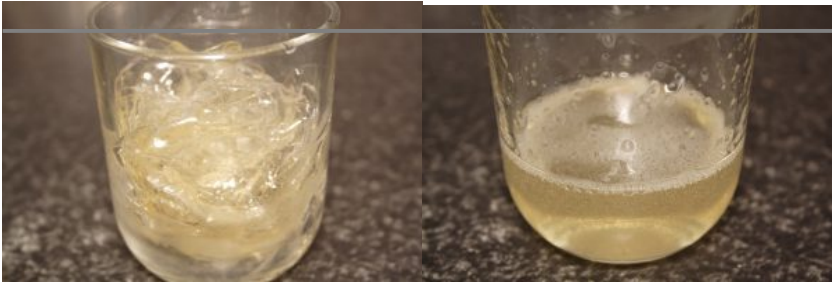
Lavamos y troceamos la fruta elegida. Reservamos. En este caso no la he troceado, porque al tratarse de frambuesas, ya son pequeñas. **Ojo con pasarlas mucho por agua, porque después sueltan líquido al integrarlas en el flan.**

Ponemos las láminas de gelatina en un recipiente a hidratar en agua. Y reservamos.

En un bol juntamos los yogures y la nata, batimos con la batidora, con fuerza. Una vez batido probaremos por si tenemos que añadir azúcar a la mezcla, dependiendo de lo golosos que seamos.



Sacamos la gelatina del agua, escurrimos bien, la ponemos en un vaso y metemos en el microondas unos 8 segundos para que se licue.



Incorporamos al vaso de la gelatina unas cucharadas de la mezcla del yogur, removemos bien y lo pasamos al bol. Batimos bien para que se mezclen los ingredientes, y sobre todo la gelatina.

Añadimos la fruta troceada y mezclamos suavemente con una espátula.



Llevamos a los moldes, tapamos con film para que no cojan olores y dejamos enfriar unas horas en la nevera antes de servir para que se cuaje bien.



default watermark

Nos ha quedado un postre con aspecto de requesón y muy suave.



Consejo: He hecho los flanes de víspera, así sé con seguridad que están cuajados. Si elegimos gelatina en polvo, seguiremos las instrucciones del fabricante para diluirla y la incorporamos a la mezcla del yogur, batiendo bien para que se mezcle.

No dejéis de visitarnos en Facebook: facebook.com/masqpostres

Y en la web: www.masqpostres.es

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

junio 17, 2016

Autor

admin

default watermark