

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:39
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/flan-de-almendras.html>

Flan de almendras

INGREDIENTES

100 gr. de almendras crudas molidas
4 huevos
1 bote pequeño de leche condensada
Vainilla
100 gr. de azúcar
1 vaso de agua (o 1/2 litro de leche entera)

PREPARACIÓN

Mezclaremos las yemas de huevo con la leche condensada, añadiremos las almendras y el vaso de agua o la leche entera, batiremos muy bien, recomiendo en batidora.

Después de bien batido adicionaremos las claras de los huevos batidas a punto de nieve, mezclando a mano.

Tendremos el molde para flan caramelizado, verteremos la crema de almendras y coceremos sin tapar en el horno microondas a máxima potencia.

Decorar con almendras peladas, guindas y nata montada.

Según la densidad de las almendras quizá a los 10 minutos no este cuajado del todo, deberán darse en tal caso 4 o 5 minutos más de cocción.