

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:39
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/flan-de-arroz-con-leche-y-pl%C3%A1tano.html>

Flan de arroz con leche y plátano

INGREDIENTES

- 75 grs azúcar
- 3/4 litro de leche
- 1 rama canela
- 180 grs litro de nata
- 1 cascara de limón
- 85 grs de arroz
- 2 plátanos
- 3 yemas
- 1 huevo

PREPARACIÓN

Mezclamos la leche y la nata, canela y corteza de limón al fuego. Cuando empiece a hervir se añade el arroz. Movemos de vez en cuando y dejamos hacer a fuego medio. Añad Cortamos el plátano en trocitos pequeños y lo mezclamos con el arroz con leche una vez que esté hecho. A continuación las tres yemas y el huevo entero. Mezclamos con las va Calentamos el horno a 180° para calentar. En una fuente ponemos agua y las flaneras para hacer al baño maría. Echamos el caramelo en ls flaneras y dejamos enfriar Vertemos la mezcla sobre los moldes caramelizados y metemos al horno a 140° entre 25 minutos

Para el caramelo:

Ponemos el azúcar con un chorro de agua y unas gotas de limón a fuego medio hasta que se dore.