

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

Flan de manzana

INGREDIENTES

500 gr. de manzanas, que no sean ácidas
1/2 l. de leche
100 gr. de azúcar
6 huevos hermosos
100 gr. de mantequilla
1/2 palo de canela y corteza de limón

PREPARACIÓN

Cocer la leche con el azúcar, la corteza de limón y las manzanas peladas y sin pepitas, (para que no se corte la leche se puede añadir una cucharilla de maicena y aumentar la leche como un vasito de vino).

Batir cuando la manzana esté bien cocida.

Remover canela y corteza de limón, hasta que la manzana se convierta en una materia bien mezclada con la leche, las partículas de manzana tienen que ser infinitamente pequeñas, ya que si no luego encontraremos todo el puré en la superficie del flan, cuando le demos la vuelta (se puede batir con una minipimer).

Tomar la yemas y una vez bien batidas, le añadís la preparación anterior, cuando esté tibio.

Llenar flaneras individuales o una grande, bien caramelizadas, las ponéis al baño María al horno hasta que cuajen, comprobar con una aguja, cuando ésta sale limpia se sacan los flanes y se dejan enfriar antes de desmoldar.

Para decoración, una orla de nata montada y napar el conjunto con un puré de frambuesas o fresas.