

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:40  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/flan-de-pl%C3%A1tano-y-almendra.html>

## Flan de plátano y almendra

### INGREDIENTES

¾ l. de leche  
1 cucharadita de vainilla en polvo  
3-4 cuch. de azúcar y 3-4 de ron  
6 huevos  
18 almendrados  
1 cuch. de harina de maíz

**- Para el molde:**  
15 gr. de mantequilla

**- Para decorar:**  
Virutas de chocolate  
Unas hojas de menta

### PREPARACIÓN

Pon la harina de maíz y el azúcar en un cuenco. Mézclalo bien. Poco a poco echas el ron. En un cuenco aparte bate los huevos como para hacer una tortilla y mézclalo todo. Añade una pizca de vainilla y la leche templada. Mézclalo bien.

Pela los plátanos y córtalos en rodajas.

Rellena el molde. Dispón en este molde capas alternativas de rodajas de plátano y almendrados enteros de la siguiente manera: coloca en el fondo 3 almendrados, encima coloca rodajas de plátanos, desmenuza 3 almendrados y échalos encima. Repite la operación: 5 almendrados enteros y más rodajas de plátanos. Luego, con 7 almendrados. Para finalizar echa encima la crema. Deja reposar y pon al baño maría en el horno durante 30 minutos a unos 160 grados. Decora finalmente con unas virutas de chocolate y unas hojitas de menta.