

Receta de Flan de Huevo y Nueces

26 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para este último fin de semana de Septiembre, os dejo la receta de este flan que seguro os encantará a todos los amantes de las nueces, resulta un rico postre y si le ponéis nata montada, pues resultará aún mas delicioso.

Ingredientes

- Huevos (cinco)
- Leche entera (tres tazas)
- Azúcar (una taza, 200grs)
- Nueces (una taza, 100grs)
- Galletas maría molidas (150grs)
- Esencia de vainilla (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. En un bol, medio batir los huevos y luego incorporar el azúcar y la leche
2. Añadir las nueces bien picadas y las galletas trituradas, echar la esencia de vainilla
3. Caramelizar un molde o flanera y volcar la mezcla
4. Meter al horno a 180° al baño maría, el agua debe estar caliente
5. Mantener unos 45 minutos o hasta que al pinchar con un palillo , este salga limpio
6. Dejar un rato a temperatura ambiente y luego meter al frigorífico unas horas
7. Desmoldar y servir solo o decorado con unas nueces o nata montada y....buen provecho!!!