

Receta de Flan de Vainilla con Nata

11 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre muy rico y muy fácil de preparar, es un flan que yo hago en casa siempre que tengo prisa y nos apetece algo dulce de postre, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Leche entera o semidesnatada (medio litro)
- Flanín (un sobre y medio)
- Azúcar (cinco cucharadas)
- Caramelo líquido
- Nata montada azucarada

Modo de Preparación

1. Poner la leche a calentar con el azúcar y remover para que se deshaga bien
2. En un vaso con un poco de leche fría, echar el sobre y medio de flanín y remover hasta que se disuelva
3. Cuando la leche comience a hervir, volcar el vaso con el flanín disuelto
4. Remover si parar hasta que se espese
5. Poner caramelo líquido en un molde de silicona u otro
6. Volcar el flan encima del caramelo y dejar que se enfríe unas horas en el frigorífico
7. Desmoldar con cuidado y servir acompañado de nata montada y.....buen provecho!!!