

Receta de Flan de Mandarina con Azúcar de Caña

31 Dic 2014



Buenos días a tod@s, bueno pues llegamos al último día del año 2014 y aunque ya tendréis preparado el postre para celebrar esta última noche del año, por si algun@ no sabe aún que preparar, os dejo esta rica receta de flan que seguro os gustará y la prepararéis en cualquier otra ocasión.

Os deseo a tod@s una muy feliz salida y entrada de Año y que el próximo 2015 venga cargado de nuevos proyectos e ilusiones para tod@s ¡¡¡FELIZ AÑO 2015!!!

Ingredientes

- Huevos (cuatro)
- Azúcar de caña (cuatro cucharadas)
- Azúcar (una taza)
- Zumo de mandarinas (zumo de tres o cuatro)
- Gajos de mandarina para decorar

Modo de Preparación

1. Poner el azúcar de caña en una flanera y calentar para caramelizar el fondo y los laterales, reservar
2. Precalentar el horno a 170º
3. En un bol poner los huevos con el azúcar y batirlos bien
4. Añadir el zumo de las mandarinas y mezclar bien
5. Volcar la mezcla en la flanera
6. Meter al horno al baño maría durante una hora aproximadamente, también podéis hacerlo al baño maría en la olla a presión y tan solo en 25 minutos
7. Dejar enfriar y desmoldar
8. Servir decorado con los gajos de mandarina y....buen provecho!!!