Receta de Flan de Sandía

27 Ago 2016

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de un postre muy fresquito y que además resulta muy saludable, se trata de un **Flan de Sandía** que os resultará sorprendente y riquísimo, espero que os guste.

Ingredientes

- Pulpa de sandía (500grs)
- Azúcar de vainilla (tres cucharadas)
- Agua templada (250ml)
- Nata para montar (150ml)
- Gelatina neutra (tres sobres)

Modo de Preparación

1. Cortar la sandía en pequeños trocitos y reservar en un bol
2. En otro bol poner el azúcar de vainilla y los sobres de gelatina con el agua templada y mezclar bien hasta que se disuelva todo
3. Echar los trocitos de sandía y triturar hasta que quede una masa homogénea
4. Batir la nata sin que llegue a montarse del todo y mezclarlo con la masa preparada haciendo movimientos circulares
5. Volcar en un molde para flan y meter al frigorífico entre cinco y seis horas, o mejor el día anterior
6. Desmoldar con cuidado y adornarlo con trocitos de sandía por encima o alrededor
7. Servir y....buen provecho!!!