

Receta de Flan Al Horno Con Frutas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este primer fin de semana del verano que parece que va a ser caluroso, os dejo este rico postre que resulta muy rico y refrescante.

Ingredientes

- Flan potax (dos sobres)
- Azúcar (125grs)
- Huevos (dos)
- Leche entera (750ml)
- Ralladura de un limón
- Uvas pasas
- Margarina
- Fruta al gusto

Modo de Preparación

1. Disolver los dos sobres de flan en una parte de la leche
2. Añadir el azúcar, los huevos batidos y la ralladura de limón
3. Calentar el resto de la leche y añadir la mezcla y las pasas
4. Dejar que hierva unos minutos sin dejar de remover
5. Untar un molde con mantequilla y hornear a 180 Grados unos treinta minutos
6. Dejar enfriar en el frigorífico y servirlo adornado con rodajas de fruta y espolvoreado con azúcar y....a disfrutar!!!