

Receta de Flan De Huevo Con Caramelo Y Kiwi

22 Abr 2014



Buenos días, por fin llegó el fin de semana y podemos dedicar un ratito para hacer algún postre, en esta ocasión os dejo este flan de huevo caramelizado con kiwi, es muy fácil y está buenísimo.

Ingredientes

- Leche entera o semidesnatada (medio litro)
- Azúcar (ocho o nueve cucharadas)
- Huevos (cinco)
- Kiwis (uno o dos)

Modo de Preparación

1. En un bol, mezclar la leche, los huevos y el azúcar con la batidora
2. Caramelizar un molde, podemos deshacer el azúcar con un poquito de agua o utilizar caramelo líquido
3. Volcar la batida de huevos, leche y azúcar y tapar el molde
4. Meter en la olla al baño maría y tenerlo con la pesa puesta a fuego medio, durante veinte minutos
5. Dejar que se enfríe y volcar en una fuente
6. Adornar con rodajas de kiwi a Vuestro gusto y...buen provecho!!!