

Receta de Flan De Kiwi

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo otro postre que seguro os va a gustar bastante y sobre todo a l@s más golos@s y amantes de esta rica fruta.

Ingredientes

- Kiwis (seis)
- Azúcar (100grs.)
- Yemas de huevo (cuatro)
- Vainilla (una vaina)
- Caramelo líquido
- Leche condensada (una lata pequeña)
- Guindas o cerezas confitadas (opcional)

Modo de Preparación

1. Pelar cinco kiwis, cortarlos y triturarlos
2. En un bol, batir enérgicamente las yemas con el azúcar y reservar
3. En un cazo, hervir la leche con la vainilla, después retirar la vainilla y unir la leche a las yemas batidas mezclando todo muy bien
4. Dejar reposar unos minutos y añadir los kiwis triturados, mezclar bien todo
5. Caramelizar una flanera y verter la mezcla
6. Hornear al baño maría unos 45 minutos a 180 Grados, dejar en el frigorífico para que se enfríe
7. Desmoldar cuando esté frío y decorar con el kiwi sobrante hecho rodajas y si os gustan unas cerezas confitadas y....a disfrutar!!!