

Receta de Flan De Melocotón En Almíbar

22 Abr 2014



Buenos días de lunes, para hoy os dejo una nueva receta de postre para golosos, en esta ocasión es un flan de melocotón en almíbar, que está muy rico y se prepara en un momento.

Ingredientes

- Un bote de melocotón en almíbar sin el caldo
- Nata líquida de cocinar de 500 ml.
- Azúcar (cinco o seis cucharadas)
- Ralladura de limón
- Dos sobre de gelatina de melocotón (si no tenéis, la echáis de limón)
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. Triturar el melocotón con la batidora
2. Echar la nata líquida, el azúcar y la ralladura de limón y batir
3. Hacer la gelatina según instrucciones del sobre, y volcarlo sobre la batida
4. Poner caramelo líquido en el fondo de un molde de cristal o porcelana y volcar toda la mezcla
5. Meter al frigorífico y dejarlo reposar durante cuatro o cinco horas mínimo
6. Volcar en una fuente y decorar con alguna rodaja de melocotón