

Receta de Flan De Naranja

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, aprovechando que estamos en época de naranjas y que ahora salen muy ricas, para este fin de semana os dejo un postre exquisito de esta estupenda fruta.

Ingredientes

- Huevos (dos)
- Naranja (una)
- Leche entera (250ml)
- Azúcar (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Batir los huevos con las dos cucharadas de azúcar
 2. Añadir la ralladura de la cáscara de naranja y la leche y mezclar bien todo
 3. Caramelizar un molde apto para horno y volcar la mezcla en él
 4. Poner el horno a 180 Grados y meter el flan al baño maría unos 35 ó 40 minutos aproximadamente
 5. Dejar enfriar y volcar en una fuente apropiada
 6. Decorar según gusto con unos gajos de naranja
-