

Receta de Flan De Piña Y Limón

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy que es día de fiesta, os voy a dejar esta receta de flan de piña, que es muy fácil de preparar y muy rica de comer.

Ingredientes

- Un bote de piña en su jugo
- Nata líquida de cocinar de 500 ml
- La ralladura de un limón
- Azúcar cinco o seis cucharadas
- Un sobre de gelatina de limón
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. Triturar la piña con la batidora
2. Echar la nata líquida, el azúcar y la ralladura de limón
3. Hacer la gelatina según instrucciones de 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
6. Volcar en una fuente y decorar con alguna rodaja de piña