

Receta de Flan De Plátano

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que celebramos las Fiestas de San Fermín quiero dejaros esta rica receta de flan de plátano y con ella felicitar a todos los Fermines y Ferminas, espero que os guste y disfrutéis de estas Fiestas y del flan.

Ingredientes

- Plátanos maduros (tres)
- Huevos (tres)
- Leche entera (un vaso)
- Azúcar blanco (cuatro cucharadas)
- Azúcar moreno (una cucharada)
- Mantequilla (una cucharada)
- Canela molida (una cucharada)
- Coñac (un chorrito)
- Maicena (una cucharada) (100gds)
- Agua (dos cucharadas soperas)
- Zumo de limón (un chorrito)

Modo de Preparación

1. En una sartén poner la mantequilla que se derrita poco a poco
2. Cortar los plátanos en rodajitas finas y refreír en la mantequilla, cuando estén melosos añadir el azúcar moreno y la canela y remover suavemente
3. Añadir el coñac y dejar hasta que quede como un puré, retirar y dejar que se enfríe
4. Precalentar el horno a 180 Grados
5. En un bol poner la pasta de plátanos ya fría, los huevos, el azúcar blanco, la leche y la maicena i batir todo muy bien hasta que quede una masa muy fina y sin grumos
6. Preparar el caramelo con el azúcar, el agua y un chorrito de limón, y cuando esté hecho, echarlo en un molde
7. Verter la mezcla sobre el caramelo y meter al horno al baño maría unos treinta minutos aproximadamente y dejar un rato en el horno apagado y con la puerta entreabierta
8. Cuando esté casi frío, meter al frigorífico unas horas antes de tomarlo
9. Desmoldar con cuidado en una fuente y decorar con unas rodajas de plátano y si os gusta con un poco de nata y.....muy buen provecho!!!