

Será por recetas



Flan sin huevo

Recetas de postres, Especial Verano

 4 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 04/04/2012

Ingredientes

- 1 l de leche (según la flanera)
- 2 vainas de vainilla
- 2 limones
- 4 g de agar-agar seco
- miel
- 4 cucharadas soperas de azúcar integral

Elaboración

Primero echar en la flanera el azúcar, una cucharada de agua y el zumo de 1/2 limón. Calentar hasta obtener punto de caramelo deseado, y extender bien por toda la superficie en la flanera. Dejar enfriar.

Después hervir la leche con la vainilla y la corteza de los limones. Poner en remojo con agua caliente las hebras de agar-agar. Hasta que queden justo cubiertas de agua.

Una vez ablandado el agar-agar, hervir hasta que se deshaga totalmente (unos 5 minutos). Agregar a la leche y hervir la mezcla 5 minutos más. Endulzarlo con miel, al gusto. Verter en la flanera y enfriar.



Autor receta de Flan sin huevo

RaspBerry

 52 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 03/04/2012