

Será por recetas



Flan casero de vainilla

Recetas de postres, Microondas, Especial Verano, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 10 Minutos

 Enviada el 28/06/2012

Ingredientes

- 1 huevo
- 2 tazas de leche
- 2 cucharadas de harina de maíz
- 1 ½ cucharadas de azúcar
- ½ vaina de vainilla
- Sal

Elaboración

Primero poner en un recipiente grande y de fondo redondeado la harina de maíz, el azúcar y una pizca de sal y batir con la batidora de varilla, añadir 4 cucharadas de leche y continuar batiendo hasta lograr una crema suave.

Añadir el resto de la leche y batir, añadir la vainilla y cocer 3 minutos.

Batir y cocer 2 minutos más, batir una vez más, quitar la vaina, añadir la yema del huevo y continuar batiendo rápidamente.

Pasar una flanera por agua fría y echar en ella la mezcla, dejar enfriar y servir.



Autor receta de Flan casero de vainilla

Esencial

 Valoración 4/5

 47 Recetas publicadas

 Miembro desde 28/06/2012