

Será por recetas



Flan de cerezas

Recetas de postres

 4 Personas

 40 Minutos

 Díficil

 Enviada el 09/07/2012

Ingredientes

- 3 huevos
- 250 g de cerezas.
- 50 g de nata
- 2 yemas de huevo
- 3 cucharadas de aguardiente, de cereza mejor
- Cáscara de limón
- 175 g de azúcar
- 350 cc de leche

Elaboración

Primero limpiar las cerezas y deshuesar para ello lo mejor es cortarlas en 2 trozos y reservar. Para hacer el caramelo en un cazo a fuego suave echar el azúcar con un poco de agua hasta que veamos que se derrite, ponemos el caramelo en el fondo del molde donde vayamos a hacer el flan y reservamos.

A continuación poner el horno a 180 °C. En un cazo verter la leche con la cáscara de un limón, cuando empiece a hervir apagar el fuego y dejar reposar unos 5 o 10 minutos. En un recipiente ponemos los 3 huevos y las 2 yemas y batir un poco, añadir la leche, las cerezas, la nata, el azúcar y el aguardiente y mezclarlo todo bien.

Ponemos la mezcla en la flanera o molde con el caramelo, ese molde lo metemos y lo hacemos al baño maría, horneamos unos 40 minutos o hasta que veamos que estén sólidos. Tener en cuenta que si usamos flaneras individuales pequeñas el tiempo es menor. Retirar el flan, desmoldarlo y dejar enfriar.



Autor receta de Flan de cerezas

Sweetest

 42 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 05/07/2012