



Flan de manzana



TM-31

INGREDIENTES PARA 8 RACIONES:

Kcal/Ración 220,4

- 100 gr. de azúcar.
- La piel de un limón (solo la parte amarilla)
- 1/2 cucharadita de canela
- 2 manzanas descorazonadas y sin piel
- 20 gr de mantequilla
- 50 gr. de caramelo liquido
- 3 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 1000 gr. de agua para el vapor

Preparación:

1. Pulverizamos en el vaso el azúcar 20 seg vel progresiva 5-10
2. Agregamos la piel de limón y la canela y pulverizamos 15 seg vel progresiva 5-10
3. Retiramos del vaso y reservamos.
4. Ponemos en el vaso las manzanas y trozamos 3 seg vel 4
5. Agregamos la mantequilla y programamos 5 min Varoma Giro inverso Vel cuchara.
6. Mientras tanto pintamos el interior de un molde de aluminio tipo cake con el caramelo.
7. Añadimos al vaso el azúcar aromatizado, los huevos y la leche y mezclamos 5 seg vel 3
8. Volcamos la mezcla en el molde de aluminio y tapamos bien con papel de aluminio sellando bien los bordes.
9. Vertimos el agua en el vaso, introducimos el molde en el recipiente varoma. Ponemos encima del molde papel absorbente y tapamos.
10. Programamos 45 min Varoma vel 1
11. Dejamos enfriar y reservamos en el frigorífico. Desmoldamos y servimos.

