

## Flan de Plátano a la Canela



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** SrFeo **Recetizador:** Pilarin



### Descripción:

Canela y plátano unidos aportan un sabor irresistible a este flan.

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Servir regados con chocolate fondant caliente.

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 Plátanos
  - 1 bote de 370 gr de Leche Condensada La Lechera
  - 200 ml de Leche
  - 4 Huevos
  - 1 Limón
  - 4 cucharadas de Azúcar
  - 8 Galletas Maria
  - 1 cucharadita de Canela en polvo
- 

## Preparación:

### Paso 1

En una sartén antiadherente preparamos el caramelo con las 4 cucharadas de azúcar y caramelizamos los moldes.

### Paso 2

Ponemos en un bol los plátanos, la leche condensada, el vaso de leche, los huevos, la canela y una cucharadita de ralladura de limón. Trituramos bien con la batidora, hasta que quede una crema fina.

### Paso 3

Ponemos la mezcla en los moldes caramelizados y cocemos al baño María en el horno precalentado a 180°, durante unos 40 minutos.

### Paso 4

Dejar enfriar y guardar en la nevera. Desmoldar cuando estén completamente fríos.