Flan de Plátano a la Canela

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: SrFeo **Recetizador:** Paloma RK



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.

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

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 180º, durante unos 40 minutos.

Paso 4

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