Flan de plátano y canela

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

Creador: Daniel Olmedo M

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

El truco de esta receta:
En lugar de yogur puede usar queso crema natural. Se puede hacer con melocotones en almíbar, en rebanadas preparándolo de la misma forma.

Descripción:

Cualquier fruta –fresca, enlatada o congelada– se puede utilizar en este postre. Y solo se tarda unos 10 minutos en prepararlo.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Plátanos grandes
- 1/2 cdita. de Canela en polvo
- 300 g de Yogur natural
- 4 cdas. de Azúcar moreno

Preparación:

Paso 1

Pre-calentar el horno. Pelar los plátanos y cortar cada uno en aproximadamente 16 pedazos. Dividirlos en cuatro moldes refractarios con capacidad de hasta 250 ml aprox y espolvorear la canela. Con una cuchara, verter el yogur sobre el plátano rebanado hasta cubrirlo completamente. Espolvorear también 1 cucharada de azúcar sobre cada uno de los postres.

Paso 2

Poner los moldes en una bandeja e introducirlos al horno. Hornear durante 1 minuto más o menos, o hasta que se derrita el azúcar mezclándose con el yogur. Vigílarlos para asegurarse de que no se quemen. Retirar del horno y deja enfriar varios minutos antes de servir.