

# FLAN CON COMPOTA DE MANZANA



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

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Esta en ponerle unas hojas de gelatina a la manzana para que quede con una mejor textura y no se desmorone

## Descripción:

Esta receta es muy fácil sencilla y esta riquísima, para una comida o una cena entre amigos, seguro que les encantara. En el caso de no tener bizcocho para la base sirven, sobados, o magdalenas.

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 sobre de flan
- 1/2 litro de leche
- 5 manzanas
- 14 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- .- Canela molida.
- Para la base una plancha de bizcocho
- 2 hojas de gelatina

## Preparación:

### Paso 1

se pelan y se cortan las manzanas, se ponen a cocer en un poco de agua y 3 cucharadas de azúcar (esto puede ser al gusto de cada uno) hasta que estén bien cocidas, se añaden 2 laminas de gelatina ya hidratada en agua fría durante 5 minutos y las bates con la batidora, lo pones en el fondo de la flanera (que previamente habremos caramelizado con 7 cucharadas de azúcar, un poco engrasada) y procedemos a hacer el flan como se indique en el sobre, cuando ya esté listo se lo añadimos a la compota y encima le colocamos la plancha de bizcocho o los sobados, lo introducimos en la nevera a enfriar y luego se le da la vuelta y se decora con cerezas o con nata montada si se quiere.