

FLAN CON COMPOTA DE MANZANA



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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Pilar Rivas



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.