

# flan con frambuesas envuelto en hojaldre



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

**Creador:** karmela **Recetizador:** Lokillafeliz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

se hace el flan como viene en las instrucciones y cuando rompa a hervir se echan las frambuesas y se mezcla bien despues en un molde (el mio es cuadrado) extiendes la placa de hojaldre (untar el molde con matequilla y espolvorear con harina) cuando la tengas rellenas con el flan y pones la otra encima yo hice tiras mas o menos igual de anchas tipo rejilla despues untas con el huevo y al horno unos 20 minutos

## Ingredientes para 6 personas :

- 2 placas de hojaldre
- -Medio litro de leche
- una bolsa pequeña de frambuesas secas
- 1 sobre de flan potax
- un huevo batido.

## Preparación:

### Paso 1

mientras estas haciendo todo pones a precalentar el horno a 180 grados