flan con frabuesas envuelto en hojaldre

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

Creador: karmela **Recetizador:** Magali Vázquez

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 instruciones 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 omenos 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 fanbuesas secas
- 1 sobre de flan potax
- un huevo batido.

Preparación:

Paso 1

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