Flan de yogur

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 ml de yogur líquido
- 3 huevos
- 250 g de fresas
- 2 nectarinas
- 6 cucharadas de azúcar
- 200 g de azúcar para el caramelo

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Disponer el azúcar al fuego en un cazo de fondo grueso hasta que coja un ligero color dorado. Retirar del fuego y repartir en el fondo del molde elegido. Lavar, retirar las hojas y laminar las fresas. Pelar, deshuesar y trocear las nectarinas Batir los huevos con el yogur y el azúcar e incorporar las

frutas. Verter la mezcla de yogur en el molde y hornear al baño maría de 30 a 40 minutos o hasta que este cuajado. Retirar del horno, dejar atemperar, desmoldar y servir si se desea con nata montada y fresas frescas.