

FLAN PASTELERO AL HORNO



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** ana pazos ménd



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 2 FLANES
- 125 GRS. de AZÚCAR
- 2 HUEVOS
- 1 LITRO de LECHE
- La raspadura de limón
- 50 GR. de UVAS PASAS
- FRUTAS AL GUSTO

Preparación:

Paso 1

Desleír en parte de la leche los dos sobres de flan, añadir los huevos batidos, el azúcar y la ralladura de limón. Calentar el resto de la leche y cuando hierva añadir la preparación anterior junto las pasas, dejar que hierva sin dejar de remover. Verter en un molde en-mantecado de 22 cts. hornear a 180° durante una media hora, dejar enfriar en la nevera y servir con rodajas de frutas.