FLAN DE MANZANA

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

Creador: Virgina Woolf

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Un postre sencillo, fácil de preparar y que gusta a toda la familia

Ingredientes para 5 personas :

- 4 Huevos
- 3 vasos de Leche
- 3 cucharadas de Azúcar
- 1 Manzana

Preparación:

Paso 1

Batir los huevos. Mezclar con el azúcar, la leche y la manzana pelada y cortada en láminas pequeñas.

Paso 2

Poner la preparación anterior en una flanera. Cocer en el horno (180º) al baño maría durante dos horas.

Paso 3

Retirar del horno, cubrir de azúcar la parte superior y con un quemador de azúcar quemarlo. Dejar enfriar y a disfrutar!!!