

# FLAN DE MANZANA



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

**Creador:** Virgina Woolf **Recetizador:** karmela



**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 (180°) 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!!!