

# Flan de Ananá



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **8**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/flan-de-anana>

## Preparación

Quitar la corteza del ananá con cachillo afilado, cortar en rodajas y luego en trozos, retirando la parte fibrosa central. Licuar la fruta y pasar la pulpa por cedazo (tamiz). Agregar el almidón de maíz a la pulpa de fruta, así como el jugo de limón, el azúcar y el licor. Batir los huevos y mezclar las dos preparaciones. Untar con mantequilla o acaramelar una budinera mediana y verter en ella la preparación de flan. Llevar enseguida a baño María en horno moderadamente caliente, durante una hora. Dejar enfriar el molde y mantener en la heladera hasta el momento de desmoldarlo. Servir con crema de leche poco batida, perfumada con un poquito de kirsch y apenas endulzada.



## Ingredientes

- 1 Piña - Ananá mediana
- 1/2 taza Almidón de maíz
- 4 Huevos
- 4 cucharada/s Licor de cerezas o marrasquino
- 1 Limón
- 2 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 250 cc. Crema de leche

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Comida para todos los días, Familia