

Flan de ciruelas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Partir al medio las ciruelas; retirarles el carozo; y acomodarlas por todo el fondo de un molde de vidrio térmico de 22 cm enmantecado, con la parte curva hacia arriba. Por otro lado, batir los huevos junto con el azúcar a blanco. Luego, y sin dejar de batir, incorporar la manteca pomada; la esencia de vainilla; después la leche poco a poco; y fuera de la batidora y con movimientos envolventes, el harina tamizada. Mezclar bien y volcar la preparación sobre las ciruelas. Llevar a horno moderado y a baño María, cocinar por 40 minutos o hasta que al mover el molde, el relleno haya coagulado. Retirar, dejar enfriar y espolvorear con azúcar impalpable. Disfrute! Fuente: Revista Maru



Ingredientes

- 500 gramo/s Ciruela (tipo santa rosa)
- 3 Huevos
- 150 gramo/s Azúcar
- 75 gramo/s Manteca
- 1 poco Esencia de vainilla
- 250 cc. Leche
- 75 gramo/s Harina
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Postre