

Flan de melón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Mezclar la 1/2 taza de agua con 1 taza de azúcar en una cacerola pequeña y hervir a fuego alto para preparar el caramelo. Hervir sin revolver hasta que empiece a tomar un color dorado, aproximadamente entre 7 a 9 minutos. Retirar el caramelo del fuego y rápidamente distribuirlo en los moldes de flan, con cuidado. Mezclar el melón con las dos cucharadas de azúcar restante en una cacerola pequeña a fuego bajo y cocinar por aproximadamente 5 a 8 minutos. Dejar enfriar completamente. Precalienta el horno a 175°C. En la licuadora, colocar el melón, los huevos, las yemas, la leche condensada y la leche evaporada. Licuar hasta que quede todo bien mezclado. Llenar los moldes de flan con la mezcla. Hornear a Baño María (o sea, en un recipiente a prueba de horno con agua hasta la mitad de la altura de los moldes) hasta que cuajen, aproximadamente durante 45 minutos. Dejar que los flanes se enfríen y refrigerarlos por lo menos un par de horas antes de servirlos.

Ingredientes

- 1/2 taza/s Agua
- 1 taza/s Azúcar
- 3 taza/s Melón dulce pelado y picado
- 2 cucharada/s Azúcar
- 4 Huevos
- 3 Yemas de huevo
- 1 lata/s Leche condensada
- 1 lata/s Leche evaporada

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

