

Flan de sandía



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 6hrs. 0min

Tiempo total: 6hrs. 20min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Cortar la sandía en trozos, retirar las semillas y triturar la pulpa con el jugo de manzana y el azúcar. Pasar el puré a una cacerola y calentarlo ligeramente. Añadir la gelatina al puré anterior y remover hasta que esté completamente disuelta. Dejar enfriar e incorporar el yogurt. Repartir la preparación en 6 flaneras individuales y dejar enfriar en la heladera durante 6 horas para que cuaje. Desmoldar los flanes. Puede presentarlo con trozos de frutas a elección y un poco de hojas de menta.



Ingredientes

- 250 gramo/s Pulpa de Sandía
- 50 cc. Jugo de manzanas
- 1 Yogurt blanco
- 1 paquete/s Gelatina sin sabor
- 3 cucharada/s Azúcar

Categorías

Un día normal, Un día normal, Día Especial, Día Especial, Primavera, Primavera, Verano, Verano, Todo el año, Todo el año, Económico, Frutas, Gourmet, Gourmet, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Visitas, Visitas, Postre, Postre, Dulces, Dulces