Flan de almendras



Flan de almendras

Hola y feliz 2017! Empezamos el año con un postre muy fácil de hacer y que les encanta a los peques ,flan de almendras .

Podemos utilizar la almendra ya molida y simplificar, o bien almendra entera (esto nos llevará mas trabajo) . Como yo tenía que preparar un postre rápido estos días he comprado molida y la cruda la he pelado, tostado y la he utilizado para decorar.

El flan de almendras es diferente a cualquier flan , su textura es muy agradable y la almendra aporta muchos

nutrientes y fibra.

Lo vamos a preparar al horno y cocer al baño maría. Yo he utilizado flaneras individuales , pero un poco mas grandes de las normales , así que probablemente con las cantidades os salgan 6 flanes.

Ingredientes 5 flanes:

– 125 gr de azúcar.

– 4 huevos.

– 500 ml de leche.

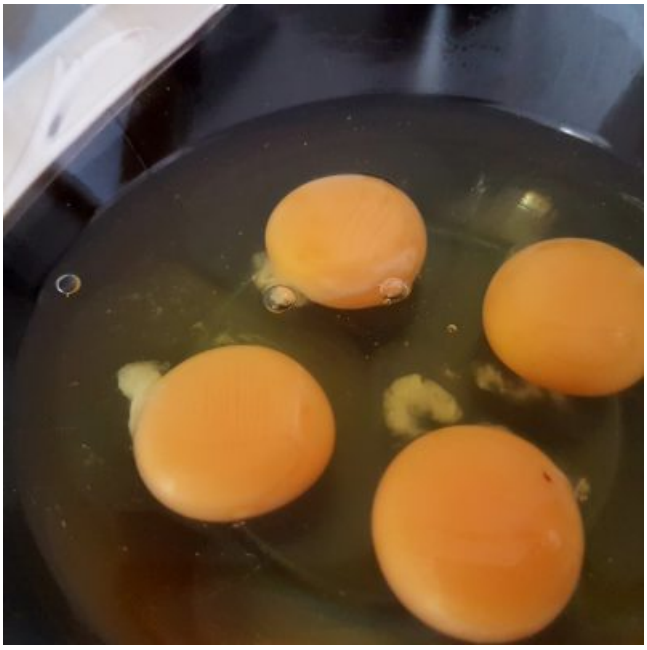
– 100 gr de almendra molida.

– caramelo liquido.

Preparación:

Paso 1:

Vamos calentando el horno a 180 grados y mientras en un bol grande ponemos los huevos, añadimos el azúcar y la leche . Batimos para que se mezclen los ingredientes y por último agregamos la almendra molida y volvemos a batir.





Paso 2:

En los moldes añadimos caramelo líquido al gusto de cada uno. Vertemos la mezcla anterior en las flaneras e incorporamos a una bandeja de horno con agua hasta casi la mitad de la flanera. Introducimos al horno ya caliente y dejamos hasta que se cuaje bien el flan, alrededor de 40 minutos.





Ya me contaréis si os gusta.