



Flan de Plátano

Ingredientes para 4 personas: 2 plátanos de Canarias maduros, 1 cucharada de zumo de limón, 1 vaso y medio de leche, 4 cucharadas de azúcar, corteza de limón, 4 huevos y caramelo líquido.

Preparación: Precalentamos el horno a 180°C y ponemos a calentar la leche con la cáscara de limón y el azúcar.

Repartimos caramelo líquido en el fondo del molde.

Pelamos los plátanos, les quitamos las puntas y las hebras, en un plato chafamos con un tenedor y lo mezclamos con la cucharada de zumo de limón. En un bol batimos los huevos.

Cuando la leche empiece a hervir, la retiramos del fuego, le quitamos la corteza de limón. Mientras no dejamos de batir le vamos agregando los huevos y el plátano. Removemos bien y volcamos en el molde.

Meteremos en el horno y dejamos cocer durante unos 20 ó 25 minutos o hasta que esté cuajado.

Dejamos enfriar el flan de plátano, desmoldamos y servimos.

Tiempo de preparación: 35 minutos aprox.

Autora de la receta: Montserrat Iruela López

Supermercado masymas 31 - Pozo Alcón