

Flan de leche condensada y macadamias

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 46 '
- 4



Comentario nutricional

La nuez de macadamia es un fruto seco estéticamente parecido a la avellana y que nos aporta ácidos grasos poliinsaturados.

Modo express

1. Pique toscamente las macadamias y enharínelas. De esta forma no bajarán todas al fondo del molde durante la cocción.
2. En un bol, bata los huevos con el azúcar y agregue la leche condensada, la vainilla y la leche.

3. Cubra el fondo del molde con caramelo líquido y vierta la mezcla en su interior. Espolvoree las macadamias picadas por encima y húngalas ligeramente. Selle bien con papel de aluminio.
4. Vierta 2 medidas de agua en la cubeta y ponga el molde en su interior.
5. Programe el menú Postres.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.