

Flan de vainilla y nata

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 46 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las vainas de vainilla se obtienen del fruto de un tipo de orquídea y su aroma característico aparece tras el secado de las vainas que se realiza después de la recolección.

Modo express

1. Vierta el caramelo en el fondo del molde.
2. En un bol, triture todos los ingredientes y disponga la mezcla encima del caramelo. Selle con papel de aluminio.
3. Vierta 2 medidas de agua en la cubeta y meta el molde dentro.

4. Cierre la tapa y programe el menú Postres.
5. Deje enfriar en la nevera antes de desmoldar y servir.

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