

Flan de vainilla y almendras

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 46 '
- 4



Comentario nutricional

La almendra es el fruto seco que contiene más cantidad de fibra, por lo que su consumo moderado puede resultar un laxante natural.

Modo express

1. Cubra el fondo del molde con caramelo líquido. Pique las almendras.
2. En un bol, bata los huevos con el azúcar y añada la leche, la vainilla azucarada y las almendras trituradas.
3. Vierta esta mezcla en el molde y cúbralo con papel de aluminio, sellando bien para que no entre agua.

4. Vierta 2 medidas de agua en la cubeta y meta el molde dentro. Cierre la tapa y programe el menú Postres.
5. Deje entibiar, desmolde y sirva decorado con las almendras en láminas.

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