

Flan de naranja y agua de azahar

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15 '
- 46 '
- 4



Comentario nutricional

La naranja es la tercera fruta con más contenido en vitamina C después de la acerola y el kiwi.

Modo express

1. Ralle la piel de una naranja y exprima las dos.
2. Bata los huevos con el azúcar y agréguelos a la leche junto con la vainilla, el agua de azahar, la ralladura y el zumo de las naranjas.
3. Cubra el fondo del molde con caramelo líquido, vierta la mezcla dentro y selle bien con papel de aluminio.
4. Vierta 2 medidas de agua en la cubeta y meta el molde dentro.
5. Cierre la tapa y programe el menú Postres.
6. Deje enfriar en la nevera antes de desmoldar.

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