

Flan de melocotón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 46 '
- 4



Comentario nutricional

El melocotón en almíbar tiene un aporte reducido de vitaminas y fibra si se compara con un albaricoque fresco.

Modo express

1. Ralle muy fina la piel del limón, sin llegar a la parte blanca.
2. Triture los melocotones junto con el azúcar. Agregue la leche, la ralladura de limón y los huevos batidos; mezcle enérgicamente.
3. Cubra el fondo del molde con caramelo líquido, introduzca 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.