# Receta de Flan de Manzana sin Horno

22 Dic 2018

Buenos días a tod@s para este fin de semana os dejo esta rica receta de **Flan de Manzana sin Horno**, espero que os guste y lo preparéis en casa para las próximas **Fiestas Navideñas.**

## Ingredientes

- Manzanas (cuatro)
- Azúcar moreno (50grs)
- Mantequilla (20grs)
- Huevos (dos)
- Leche entera (100 ml)
- Fécula de maíz (una cucharadita)

## Modo de Preparación

1. Pelar las manzanas y cortar en cuadraditos y cocinarlas a fuego medio o en el microondas hasta que estén blandas
2. Hacer un puré y reservar
3. En un bol, mezclar la leche con la mantequilla, los huevos y el azúcar moreno hasta que se integren bien todos los ingredientes
4. Añadir las manzanas en puré junto con la fécula de maíz, mezclar bien todo que no queden grumos
5. Volcar la mezcla en flaneras individuales o en un molde grande
6. Poner una cacerola con agua al fuego y meter las flaneras, cocinar al baño maría unos 40/45 minutos o hasta que haya cuajado
7. Dejar enfriar y desmoldar con cuidado
8. Decorar por encima con unas rodajas de manzana fresca
9. Servir y....buen provecho!!!