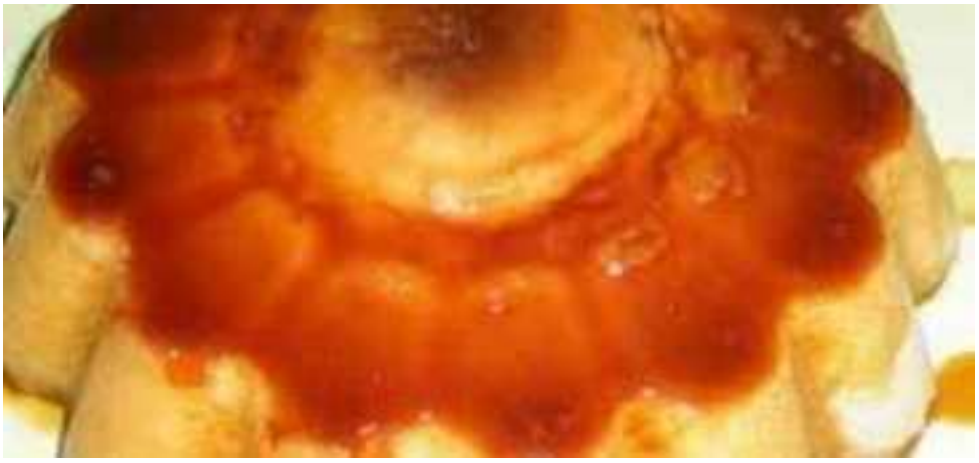
Receta de Flan De Galletas Y Almendras

22 Abr 2014



Buenos días, para este fin de semana os dejo esta receta que seguro os va a gustar mucho se trata de un flan con almendras y galletas, está delicioso y es muy facilito de hacer.

Ingredientes

- Huevos (cuatro)
- Azúcar (250grs.)
- Leche entera (medio litro)
- Galletas maría (nueve)
- Almendras crudas (100grs.)
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. Triturar las galletas y poner en un bol
2. Triturar las almendras y echarlas con las galletas
3. Echar los huevos, el azúcar y la leche y batir todo muy bien
4. Poner caramelo líquido en un molde y verter la mezcla
5. Poner el horno a 180 Grados y meter el flan al baño maría durante unos 35 minutos
6. Dejar enfriar y volcar en una fuente y....buen provecho!!!!!