

Ricetta: **Flan di mele**

Author: WWW.MISYA.INFO

Questi flan di mele sono un dolce al cucchiaio che abbiamo improvvisato io e mia mamma l'altra sera per il dopo cena. Questa ricetta dei flan di mele è semplice e veloce ( si prepara in 5 minuti ) e la delicatezza della crema insieme alle mele rende questo dolce davvero strepitoso. Che dire... se avete ospiti all'improvviso, se volete preparare un dolcetto al volo o semplicemente se volete iniziare in maniera dolce il lunedì... questa ricetta dei flan di mele è l'ideale :P

Ingredienti per 4 persone:

3 mele  
250 ml di latte  
250 ml di panna fresca  
140 gr di zucchero  
3 uova e 1 tuorlo  
1 bustina di vanillina

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare il flan di mele

In una terrina montare le uova e il tuorlo insieme a 120 gr di zucchero fino ad ottenere un composto spumoso

Aggiungere la vanillina e il latte e la panna a filo.

Sbucciate le mele privatele del torsolo e tagliatele a fettine. Sistemare le fettine di mela disposte a raggiera in 4 pirofiline da forno.

Versare sopra le mele la crema di uova e infornare a 200 gradi e cuocere per 30 minuti.

Spolverizzare i flan alle mele con il restante zucchero e far gratinare sotto il grill del forno per qualche minuto.

Lasciar raffreddare i flan di mele qualche minuto prima di servirlo

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO