

Carlota de Manzanas

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Vainilla: c/n A gusto

Yemas: 12 Unidades

Leche: 1 lt

Miga de pan lactal: 2 Paquetes

Azucar: 200 Gramos

Crema de leche: 100 c.c.

Manzanas: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- Realizar un caramelo rubio a seco sobre sartén y colocar en un molde de flan,
- Colocar el pan en rebanadas sin los bordes prolijamente cubriendo todo el caramelo
- *Pelar* y cortar las manzanas en cuartos, y colocar en el fondo del molde después del pan.
- *Hervir* la leche con el azúcar y la *crema* y a continuación agregar las yemas
- Mezclar bien, colar y verter en el molde
- Tapar con mas rebanadas de pan y llevar a horno a baño maría por una hora .
- Una vez salido del horno, desmoldar, dejar enfriar y servir con *crema* batida y frutas frescas a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carlota-de-manzanas>