

Flan de Almendras y Aceitunas



Ingredientes

Agua: 4 Tazas

Yemas: 4 Unidades

Almendras: 3/4 Taza

Leche: 500 mililitros

Harina de trigo: 1/4 Taza

Aceitunas Negras Deshuesadas: 3/4 Taza

Huevos: 3 Unidades

Azúcar: 1 Taza

Mantequilla sin sal: 80 grs

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Flan

- Hervir las aceitunas en 1/2 taza de agua con azúcar, escurrir y reservar.
- Fundir la *mantequilla* y mezclar con los huevos y la leche
- *Blanquear* las yemas con 1/2 taza de azúcar e incorporar a la preparación anterior.
- Mezclar las almendras, con la *harina* y la sal en un tazón e incorporar de forma envolvente a la preparación anterior.
- Verter la mezcla en un molde para horno, agregar las aceitunas y cocinar a 180° C durante 40 minutos.

Armado

- Servir el flan a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-almendras-y-aceitunas>