Flan de Garbanzo



Ingredientes

Extracto de vainilla: 1 cda
Huevos: 8 Unidades
LECHE ENTERA: 750 miliitros
Sal: c/n
Azucar: 1 y 1/2 Tazas
Garbanzos cocidos sin piel: 2 Tazas
Ralladura de limón: c/n

Caramelo

Azucar: 1 Taza

Preparación de la Receta

Flan

- Eliminar la piel de los garbanzos previamente remojados
- Reservar.
- Licuar los huevos, el azúcar, los garbanzos, leche, un toque de vainilla y ralladura de *limón*.
- *Sazonar* con sal al gusto
- Verter la mezcla en el molde de rosca con el caramelo al fondo.
- Cubrir con papel aluminio
- Colocar el molde en una fuente de horno a baño María y hornear durante 1 hora a 150ªC.
- Retirar del horno y enfriar a temperatura ambiente

Para a&ntilde

- Adir mayor frescura, refrigerar un mínimo de 6 horas

Caramelo

- En una sartén caliente, fundir el azúcar ayudando con movimientos circulares hasta formar un caramelo.
- Verter el caramelo en un molde de rosca y moverlo para cubrir la base del molde.

Armado

- Desmoldar el flan sobre un platón hondo y cortar en porciones acompañadas de un tanto del caramelo.
- Adornar con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-garbanzo