

Flan de harina de maíz

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Claras: 75 Gramos

Leche: 600 Centímetros cúbicos

Esencia De Vainilla: 1 Chorrillo

Azúcar: 600 Gramos

Ralladura de naranja: ½ Unidad

Harina de maíz amarilla: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Para el merengue francés

- Batir las claras hasta espumar y comenzar a agregar el azúcar de a poco sin dejar de batir a velocidad media.
- Calentar leche y añadir azúcar, ralladura de *naranja*, vainilla hasta que hierva. Incorporar **harina** de maíz de cocción rápida y cocinar sin dejar de revolver.
- Cuando retome el punto de hervor y se vean los borbotones cocinar 1 minutos y retirar del fuego.
- Llevar la preparación en un bowl y agregar el merengue de a poco con movimientos envolventes.
- Verter la preparación en un molde de flan acaramelado y cocinar a baño maría en horno a 100^a C por 25 minutos aprox.
- Dejar enfriar y reservar en frío.
- Una vez frío desmoldar y servir en porciones acompañado con *crema* batida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-harina-de-maiz>