Flan de harina de maíz



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Claras: 75 Gramos
Leche: 600 Centímetros cúbicos
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Azucar: 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 100ª 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