Flan de leche condensada con Nougatine de corn flaKes

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Coctel de ananá al azafrán

Granadina: 1/2 Taza
Azafrán en hebras: 1 cdita.
Azucar: 1/2 k
Agua: 1 L
Anana: 1/2 Unidad

Flan de leche condensada

Leche: 500 cc
Yemas: 4 Unidades
Claras: 4 Unidades
Coco rallado: 1/2 Taza
Leche Condensada: 1 Latas

Nougatina de corn flakes

Azucar: 1 Taza
Corn flakes: 100 g

Preparación de la Receta

Nougatina de corn flakes

- En una sartén coloque el azúcar y cocine a fuego medio hasta formar un caramelo, obtenido el caramelo incorpore los corn flakes, mezcle y vuelque sobre una *plancha* siliconada.

Coctel de ananá al azafrán

- En una *cacerola* coloque el agua junto con el azúcar, cocine a fuego medio hasta obtener un *almíbar*, una vez obtenido el *almíbar* incorpore el *azafrán* y cuando rompa hervor retire del fuego, deje reposar durante 30 minutos.
- Pele y corte el *ananá* en rodajas.

Flan de leche condensada

- Bata las claras a punto nieve.
- Coloque en un bowl la leche condensada, la leche, coco rallado, yemas y las claras a punto nieve, mezcle de forma envolvente hasta lograr una preparación homogénea.

Armado

- En unos moldes individuales con una base de caramelo vuelque la preparación del flan, acomódelos en una placa y cocine a baño de maría en horno durante aproximadamente 45 a 50 minutos.
- Coloque en una licuadora las rodajas de *ananá*, agregue *almíbar* de *azafrán* y licue
- Sirva en copas y agregue la granadina a gusto.
- Una vez frió el nougatine procéselo.

Presentación

- Sirva en un plato un flan, báñelo con caramelo y espolvoreé con el nougatine de corn flaks
- Acompañe con el coctel de *ananá* al *azafrán*.

Tips

-

- Corn Flakes

- El cultivo de cereal fue una de las primeras actividades agrícolas humanas.
- Los cereales aportan hierro, acido fólico y vitaminas del grupo B.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-leche-condensada-con-nougatine-de-corn-flakes