

## Flan de Manzana Asada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Azúcar moreno: 200 Gramos

Canela En Polvo: c/n

Leche Condensada: 150 Gramos

Ron: 1 Chorrito

**Azúcar blanco**: c/n **Huevos**: 5 Unidades

Manzanas reineta: 1 Kilo

## Preparación de la Receta

- Hornear las manzanas reinetas.
- Calentar el azúcar en una sartén hasta que caramelice.
- Machacar las manzanas asadas ya peladas
- Incorporar la canela, la leche condensada y los huevos.
- Poner el caramelo en las bases de los moldes y verter la mezcla de manzana.
- Hornear al baño María aproximadamente 40 minutos
- Dejar enfriar, desmoldars y decorar con una *manzana* cruda macerada en *ron*, azúcar moreno y una ramita de *hierbabuena*.

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