Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

# Flan de chirimoya

1h · 4 raciones · 587 kcal

## Ingredientes

- **2** chirimoyas
- **220gr** de leche condensada
- **250gr** de leche entera
- **4** huevos
- **160gr** de azúcar
- **¼** de zumo de limón
- **100gr** de frambuesas
- **50gr** de pistachos pelados
- Agua

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **17 g** |
| Grasas | **18 g** |
| Hidratos | **94 g** |
| Fibra | **5,4 g** |

## Elaboración

1. Cortamos las chirimoyas y retiramos las semillas de la pulpa.
2. Veremos la pulpa en nuestro robot de cocina y trituramos, añadimos los huevos, leche condensada, leche, dos cucharadas de azúcar, mezclamos y reservamos.
3. En un cazo, ponemos el azúcar, zumo de limón y un chorrito de agua, cocinamos a fuego medio hasta que caramelice.
4. Vertemos una capa de caramelo en los moldes preparados, dejamos enfriar y añadimos la mezcla reservada.
5. Llevamos al horno previamente precalentado a 125 grados y horneamos durante una hora al baño María.
6. Llevamos al frigorífico un mínimo de dos horas, retiramos del molde, servimos y listos para disfrutar!

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya