



FLAN DE PLÁTANO CON DULCE DE LECHE

Ingredientes:

- 1 taza de dulce de leche
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 50 gr de queso crema
- 3 plátanos grandes
- 6 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Frutos rojos, para decorar

Procedimiento:

1. Cubre el fondo de la flanera con el dulce de leche y reserva.
2. Licúa el resto de los ingredientes
3. Vacía la mezcla a la flanera, cubre con papel aluminio y cocina en olla exprés a baño María, durante 55 minutos a partir de que comience a sonar la válvula. Retira, deja enfriar, desmolda y refrigera durante 2 horas.
4. Ofrece decorando con frutos rojos

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: