



FLAN DE PISTACHE

Ingredientes:

- ½ taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 6 huevos
- 200 g de pistaches pelados, lavados y escurridos
- Pistaches pelados para decorar.

Procedimiento:

1. En una flanera haz un caramelo con el azúcar y cubre la base y las paredes de un molde para flan. Reserva.
2. Licua la leche evaporada con la leche condensada, los huevos y los pistaches. Vierte la preparación sobre el caramelo y cubre perfectamente el molde con papel aluminio.
3. Cuece en la olla express a baño María por 60 minutos a partir de que empiece a sonar la válvula. Retira del fuego, deja enfriar y desmolda.
4. Refrigera por 2 horas y decora con el resto de los pistaches. Ofrece

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

8