

Flan de calabaza estirio



Postre
Tipo de receta



20 Minutos
Preparación



Fácil
Dificultad



Ingredientes para 4 personas

1 cucharada de azúcar de vainilla
1 paquete de natillas
2 ó 3 cucharadas de azúcar
½l de leche
2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza estirio

Preparación

Disolver las natillas en polvo y el azúcar en un poco de leche fría con la ayuda de unas varillas. Hervir el resto de la leche, en cuanto suba echar la mezcla de leche y natillas y dejarlo cocer a fuego lento hasta que haya conseguido la consistencia de natillas. Echar 2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza y ponerlo todo en un molde para flan previamente enfriado y dejarlo en la nevera.

Sugerencia. De la misma manera se puede preparar una salsa de vainilla enriquecida con aceite de pipas de calabaza.

Sugerencia: también se puede preparar un flan normal y en el último momento antes de ser servido echarle un chorro de aceite de pipas de calabaza a modo de topping o cubierta

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch