



## FLAN DE MANZANA

### INGREDIENTES PARA 6 COMENSALES

- 1000 g de manzana
- 300 g de azúcar
- 200 g de mantequilla
- 6 unidades de huevo entero

### LA PREPARACIÓN

- Pelar y trocear las manzanas.
- En un cazo derretir la mantequilla, añadir el azúcar y cocer las manzanas.
- Hacer el caramelo con 100 g de azúcar y 100 ml de agua. Repartirlo por el molde que se vaya a usar para el flan.
- Batir los huevos y mezclarlos con la manzana cocida. Verter en el molde con el caramelo.
- Cocer al baño María unos 40-50 minutos. Desmoldar cuando esté frío.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 67.2 g	Grasas 33.9 g
Kcal 609	Proteínas 7.4 g