



FLAN DE PASAS Y NUECES AL RON

INGREDIENTES PARA 6 COMENSALES

- 50 g de pasas de corinto
- 25 g de nueces peladas
- 1000 ml de leche desnatada
- 6 unidades de huevo
- 150 g de azúcar
- 50 ml de ron negro
- 1 unidad de vainilla en rama

LA PREPARACIÓN

- Trocea las nueces en trozos no demasiados pequeños y déjalas macerar con las pasas cortadas a trocitos durante media hora en un cuenco con el ron. Precalienta el horno 180°.
- Pon a calentar en una olla la leche con el azúcar y la vainilla. Antes de que rompa el hervor, retira la olla del fuego y vierte el contenido en un cuenco. Agrega los huevos y bátelo todo muy bien. Añade las pasas y las nueces, y mezcla.
- Vierte el caramelo líquido en un molde para flan o en varios pequeños y llénalos con la mezcla. Mételes el horno al baño maría durante 35 minutos. Deja enfriar antes de desmoldar .



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 39.2 g	Grasas 9.3 g
Kcal 318	Proteínas 13.9 g