

Flan de naranja con limón y canela

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 6 personas.

Ingredientes

200 ml Zumo de naranja recién exprimido

4 ud. Huevos

2 cda Zumo de limón

1 cdta Piel de limón

180 g Azúcar

Canela

Para el caramelo

3 cda Zumo de limón

1 cdta Azúcar

Servir con:

Nata montada

6 moldes de pudín (o tazas de café pequeñas)

Preparación

Precalentar el horno a 150°C.

Llenar una cazuela poco profunda con un poco de agua y precalentar en el horno.

Verter el zumo de naranja en un bol y mezclarlo con el azúcar hasta que éste se disuelva por completo.

Añadir la ralladura de limón y el zumo. Romper los huevos, batirlos bien y añadirlos al zumo, mezclando bien, (no batir hasta que esté espumoso).

Añadir la canela.

En una sartén pequeña, reducir 1 cucharada de azúcar y 3 cucharadas de zumo de limón hasta conseguir un caramelo ligero. Colocar inmediatamente una pequeña gota en cada uno de los boles de flan.

A continuación, verter la mezcla de huevo y zumo en los ramequines.

Cocer en el horno al baño María durante unos 20-25 minutos.

Dejar enfriar el pudín a temperatura ambiente y luego guardarlo en la nevera durante al menos una hora.

Aflojar el borde con un cuchillo de punta y volcar el pudín en platos de postre.