Flan en tetrapack



Tiempo de	Porciones	ldeal para	Nivel
preparación	6	Postres	Fácil
20 min.			

Ingredientes

- 1 ¼ taza leche 350 ml
- 3 tazas malvavisco blanco mini o cortado en trozos pequeños, 200 g
- 4 piezas Huevo San Juan®
- 1 pieza envase Tetrapak de claras Huevo San Juan®
- c/n malvaviscos para decorar



Preparación

- 1. En un recipiente o bowl mezcla el Huevo San Juan® y bate hasta incorporar perfectamente. Reserva.
- 2. Calienta en una olla mediana la leche por 2 minutos y agrega los malvaviscos, mezcla por 5 minutos aproximadamente hasta que se deshagan, agrega el Huevo San Juan® sin dejar de batir; cocina por 3 minutos más hasta que la textura esté espesa.
- 3. Vacía en el envase Tetrapak de claras de Huevo San Juan®, y deja enfriar a temperatura ambiente, posteriormente pasa a refrigeración y deja toda la noche.
- 4. Corta el envase y desmolda el flan deslizando cuidadosamente hacia un plato.
- 5. Decora con malvaviscos.

