

Flan en tetrapack



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

6

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

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.