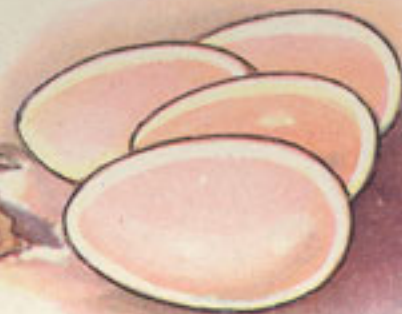




almirez cazo



100 grs. nueces



4 huevos



150 grs. azúcar



medio litro leche



50 grs. azúcar derretido



chino



baño maría horno



batidor azúcar glas nata mangu

Flan de nueces

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



FLAN DE NUECES

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

NUECES MOLIDAS. · HUEVOS. · AZUCAR.—En un cazo mezclaremos bien 100 gramos de nueces molidas, todo el contenido de 4 huevos y 150 gramos de azúcar. Luego, añadiremos medio litro de leche fría y reanudaremos la mezcla un ratito.

FLANERO. · AZUCAR.— Con 50 gramos de azúcar derretido acaramelaremos el fondo y costados de un molde flanero.

CHINO.— Seguidamente pasaremos por un chino toda la mezcla al flanero y la aplastaremos con un mazo de madera. Luego, en baño maría, meteremos al horno el flanero hasta que cuaje el flan.

NATA. · AZUCAR GLAS.— En una taza haremos chantilly batiendo 200 gramos de nata y 1 cucharada de azúcar glas.

PRESENTACION.— Cuando se haya enfriado el flan, lo adornaremos con chantilly mediante una manguera (vea el gráfico) y le pondremos de remate varias medias nueces.