

FLAN DE FRESA



Ingredientes:

- 225 g de fresas
- 250 g de nata
- 250 ml de leche
- 60 g de azúcar
- 18 g de Espesante basado en gomas (amilasa resistente)
- 100 g de queso de untar
- 50 g de chocolate blanco

Elaboración:

Primera capa: Trituramos las fresas y las mezclamos con la leche y el azúcar. Añadimos la nata y los 6 cazos de espesante. Calentamos la mezcla a 90 grados y la removemos durante 10 minutos. Colocamos la mezcla en el molde y la dejamos reposar en la nevera hasta que se cuaje.

Segunda capa: Mezclar el queso de untar, la leche, la nata, el chocolate y el azúcar. Añadimos 3 cazos de espesante y calentamos la mezcla a 90 grados durante 8 minutos.

Presentación: Sacamos el molde de la nevera con la primera capa, comprobando que esté cuajada. Vertemos la mezcla de la segunda capa sobre la primera, preferiblemente con un cazo y poco a poco para evitar que dañemos en la capa de abajo. Metemos el contenido resultante en la nevera, y lo dejamos reposar al menos una hora. Por último, se desmolda y se sirve.