

R E C E T A R I O

DE

FLANES



Nestlé MR



CONTENIDO

PRESENTACION	1
COMO PREPARAR EL CAMELO-TECNICAS DE COCCION	2
FLAN DE PIÑON	3
FLAN NAPOLITANO	4
FLAN DE CHABACANO	5
FLAN DE MOKA	6
FLAN DE CAMELO	7
FLAN EXQUISITO	8
FLAN DE KIRSCH	9
FLAN DE ALMENDRA	10
FLAN DE PISTACHE	11
FLAN DE PLATANO MACHO	12
FLAN DE GUAYABA	13
FLAN BUDIN DE NARANJA	14
FLAN DE AJONJOLI	15
FLAN DE CIRUELA	16
FLAN DE MANZANA	17
FLAN DE PLATANO	18
FLAN DE LIMON	19
FLAN DE CACAHUATE	20
FLAN DE NUEZ	21
FLAN DE FRUTAS	22
FLAN DE CAFE	23
FLAN DE CHOCOLATE	24
FLAN DE DATIL	25
FLAN DE COCO	26
FLAN DE YOGHURT	27
FLAN DE PIÑA	28
FLAN DE ELOTE	29
SUPER FLAN	30
FLAN DE QUESO CREMA	31
FLAN DE ROMPOPE	32

FLANES

PRESENTACION

LA LECHERA continúa ofreciéndole lo más nuevo, atractivo y diferente, porque sabe que la mujer moderna se mantiene al día para halagar a su familia.

En esta ocasión **LA LECHERA** presenta en forma exclusiva su nuevo fascículo Recetario de Flanes.

En él encontrará una deliciosa variedad de recetas para preparar exquisitos y maravillosos flanes.

Además se incluyen tips y sugerencias: "secretos" que la hacen ser especial cuando se trata de servir postres.

Déjese felicitar por sus familiares y amigos con los maravillosos flanes que usted puede preparar con **LA LECHERA**.

No lo olvide: ¡Usted hace maravillas con **LA LECHERA**!



COMO PREPARAR EL CARAMELO

El caramelo se logra calentando el azúcar en la flanera, directamente en la estufa, hasta que adquiera un color moreno dorado. Entre más lo caliente más oscuro quedará tomando un sabor amargo. Vierta el azúcar en una flanera caliente y ladee hasta cubrir el fondo y las paredes.



TECNICAS DE COCCION DE LOS FLANES

Para la cocción de los flanes puede emplear 3 métodos distintos que le darán prácticamente los mismos resultados:

- a) En olla express. Tape la flanera con papel aluminio oprimiendo las orillas. Ponga 2 tazas de agua en la olla express y coloque dentro la flanera, tape y cueza a fuego alto de 15 a 20 minutos, contados a partir de que la válvula suena.
- b) En horno de gas. Tape la flanera con papel aluminio, oprimiendo las orillas y cueza a Baño María durante 1 hora aproximadamente a 300°C con el horno precalentado.
- c) En olla sobre estufa. Tape la flanera con papel aluminio, oprimiendo las orillas. Cueza en una olla tapada a Baño María durante 1 hora a fuego alto.



FLAN DE PIÑÓN



(8 porciones)

INGREDIENTES:

3/4 taza de azúcar
6 huevos
50 g de piñones
1 taza de leche Nido
preparada
1 lata de leche
condensada
La Lechera

MANERA DE PREPARARSE:

Caliente el azúcar en una flanera y forme caramelo*. Aparte licúe los huevos, los piñones, la leche y la leche condensada **La Lechera**. Vierta en la flanera y tape con papel aluminio oprimiendo las orillas. Cueza sobre la estufa 1 hora o en olla express 20 minutos, ambos a Baño María. Deje enfriar, desmolde y... ¡vea que delicia!

*Ver preparación en la página 2.



(8 porciones)

INGREDIENTES:

- 3/4 taza de azúcar
- 150 g de queso tipo Manchego Chambourcy
- 1 1/4 tazas de leche Nido preparada
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 5 huevos

MANERA DE PREPARARSE:

En una flanera prepare caramelo* con el azúcar. Mientras tanto licúe el queso, la leche, la leche condensada **La Lechera** y los huevos. Vierta a la flanera, tape con papel aluminio oprimiendo las orillas y cueza sobre la estufa 1 hora o en olla express 20 minutos, ambos a Baño María. Deje enfriar y desmolde en un platón. Refrigere hasta el momento de servir. Decórelo a su gusto y... ¡a deleitarse!

*Ver preparación en la página 2.

FLAN DE **CHABACANO**



(8 porciones)

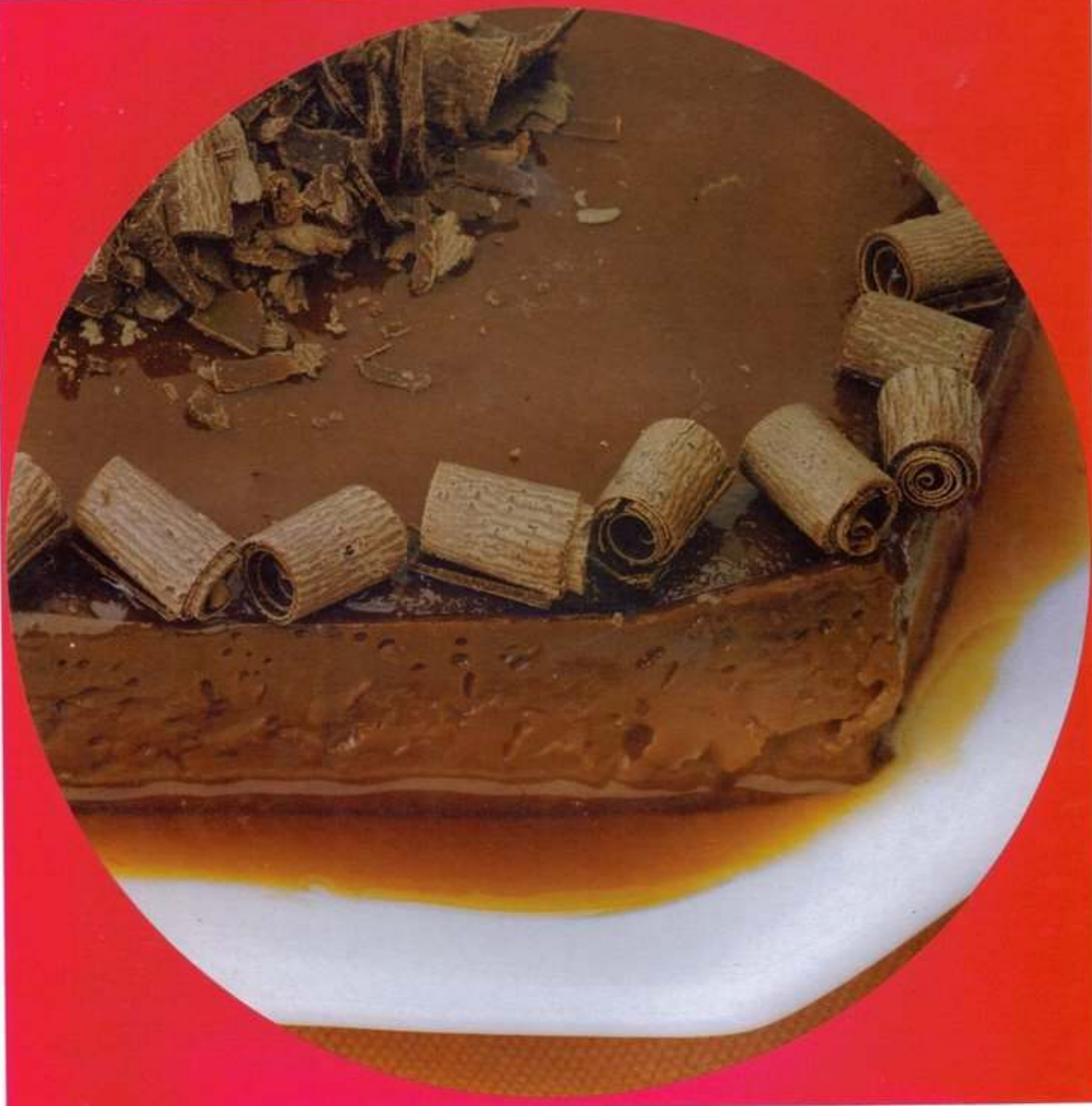
INGREDIENTES:

3/4 taza de azúcar
1 lata de leche
condensada
La Lechera
8 huevos
100 g de chabacanos
1 taza de leche Nido
preparada

MANERA DE PREPARARSE:

Caliente el azúcar en 8 flaneras y forme caramelo.*
Aparte licúe la leche condensada **La Lechera**, los
huevos, los chabacanos y la leche. Vierta en las
flaneras y tape con papel aluminio oprimiendo las
orillas. Cueza sobre la estufa 1 hora o en olla
express durante 20 minutos, ambos a Baño María.
Deje enfriar, desmolde, decore con rebanadas de
chabacano y... ¡compártalo!

*Ver preparación en la página 2.



(6 porciones)

INGREDIENTES:

- 3/4 taza de azúcar
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 2 cucharadas de cocoa
- 1 cucharada de Nescafé Clásico
- 5 huevos
- 1 taza de leche Nido preparada
- Chocolate para decorar

MANERA DE PREPARARSE:

En una flanera forme caramelo* con el azúcar. Aparte licúe la leche condensada **La Lechera**, la cocoa, el café, los huevos y la leche. Vierta al molde del caramelo, tape con papel aluminio oprimiendo las orillas. Cueza sobre la estufa 1 hora o en olla express durante 20 minutos, ambos a Baño María. Deje enfriar y desmolde. Decore con chocolate rallado y... ¡sorpréndase!

*Ver preparación en la página 2.

FLAN DE CAMELO



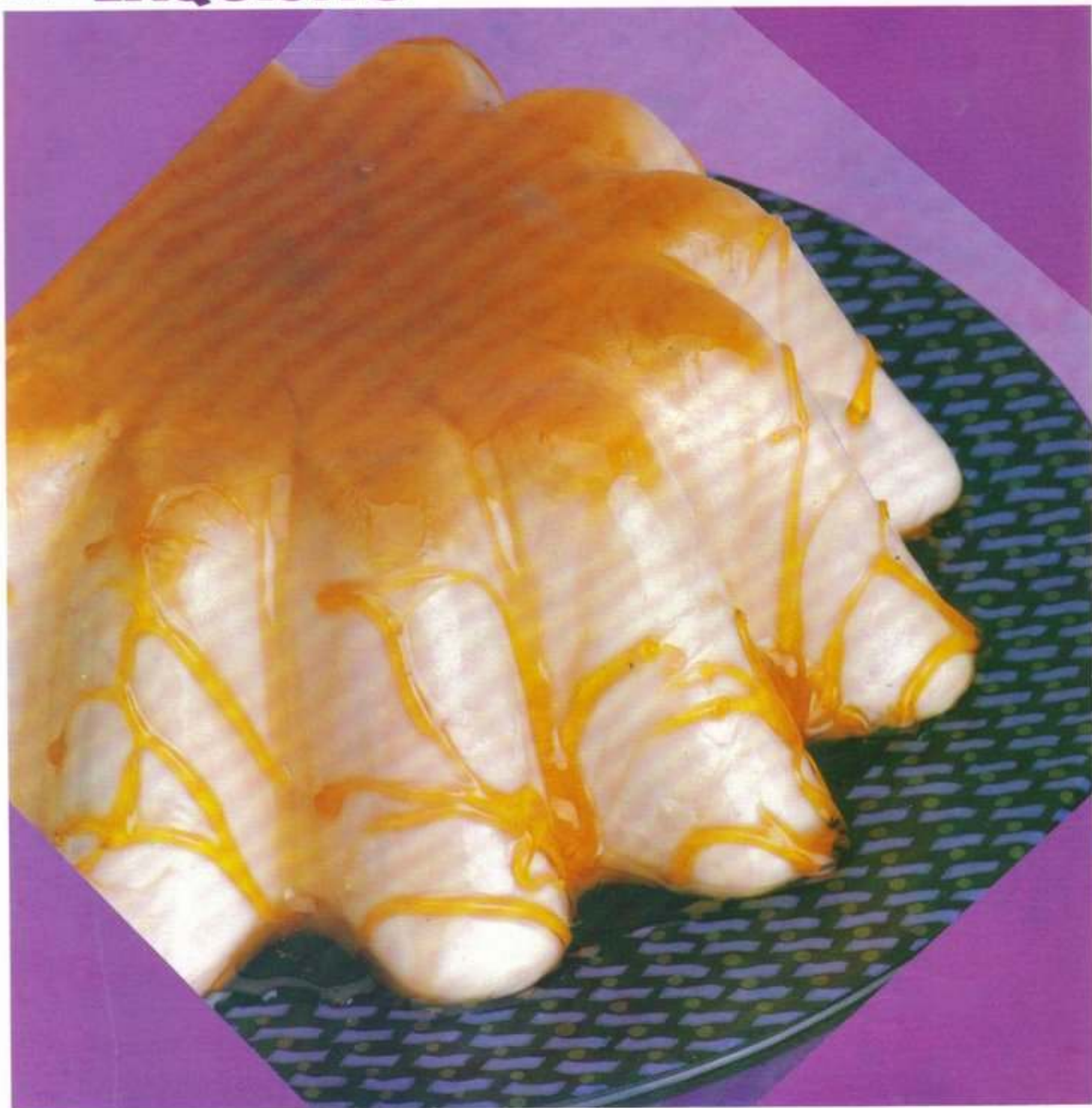
(8 porciones)

INGREDIENTES:

1 taza de azúcar
1 lata de leche
condensada **La Lechera**
2 tazas de agua
5 huevos batidos
1 cucharada de esencia
de vainilla
Mantequilla para las
flaneritas

MANERA DE PREPARARSE:

Derrita el azúcar ligeramente humedecida con 6 cucharadas de agua, hasta que se forme caramelo*
Aparte ponga al fuego la leche condensada **La Lechera** y el agua, añade poco a poco el caramelo revolviendo constantemente, retire y deje enfriar.
Agregue la vainilla, los huevos, mezcle bien, vierta sobre 8 flaneritas enmantecadas y tápelas con papel aluminio oprimiendo las orillas. Cueza sobre la estufa 1 hora o en olla express 20 minutos, ambos a Baño María. Deje enfriar, desmolde y... ¡maravílese!
*Ver preparación en la página 2.



(6 porciones)

INGREDIENTES:

1/2 taza de azúcar
1 lata de leche
condensada
La Lechera
1 lata de Media Crema
Nestlé
4 huevos
1 raja de canela

PREPARACION:

Forme caramelo* en una flanera. Aparte licúe la leche condensada **La Lechera**, la crema y los huevos. Vacíe a la flanera y coloque encima la raja de canela. Tape con papel aluminio oprimiendo las orillas. Cueza sobre la estufa 1 hora o en olla express durante 20 minutos, ambos a Baño María. Deje enfriar, desmolde y... ¡deléitese!

*Ver preparación en la página 2.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

