



<https://www.mepillasquisando.com>



FLAN DE MANGO SIN HUEVO NI HORNO



INGREDIENTES:

- 200 gr. de Mango limpio.
- 200 ml. de leche.
- 200 ml. de Nata para cocinar.
- 6 Hojas de gelatina o neutra en polvo.
- 1 Cucharada de Azúcar Vainillada.
- 3 Cucharadas de Azúcar blanca.
- Caramelo líquido.

ELABORACIÓN:

Ponemos en un molde el caramelo líquido. Previamente lo hemos calentarlo unos segundos al microondas a baja potencia, para hacerlo más líquido y así poder impregnar las paredes. Ahora remoja las hojas de gelatina en agua fría (según instrucciones del sobre). Ponemos un cazo al fuego y cuando este caliente introducimos las hojas de gelatina exprimidas que se disolverán. Incorporamos el resto de ingredientes y batimos hasta que veamos que se ha integrado con el resto de la mezcla. Pasamos esta mezcla al molde que tenemos con el caramelo, previamente pasándolo por un colador por si quedaran restos sin triturar. Pasamos al frigorífico al menos 5 horas o hasta que notemos que está bien cuajado.

<https://www.mepillasquisando.com>