



Flan de Zarzamora

Categoría: Postre

Uno de los postres favoritos de todos, con el perfecto sabor de la Mermelada de Zarzamora La Costeña®



Preparación
45 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 Cdash Mermelada de Zarzamora La Costeña®
- 1 Lata Leche Condensada
- 1 Lata Leche Evaporada
- 1 Barra Queso Crema
- 5 pza Huevo
- 120 grs Azúcar morena
- 1 taza Frutos rojos
- Hojas de menta



Preparación

1. Licuar 2 cucharadas de mermelada con la leche condensada, leche evaporada, queso crema, huevo hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Fundir el azúcar hasta obtener un caramelo dorado, colocan un molde y cubrir el fondo completamente.
3. Verter la mezcla en el molde con caramelo, meter a hornear a 160°C por 50 minutos.
4. Retirar del horno y dejar enfriar. Refrigerar.
5. Servir con mermelada de zarzamora, frutos rojos frescos y hojas de menta.