

FLAN DE NARANJA

½ litro de zumo de naranja
25 gramos de gelatina o un sobre de flan en polvo
5 cucharadas de azúcar (podemos utilizar sacarina)

Ponemos la gelatina en remojo para que se hinche. Calentamos un poco el zumo de naranja. Añadimos el azúcar. Mezclamos la gelatina para que se deshaga. Retirando la mezcla inmediatamente del fuego.

Se vierte la mezcla en flaneras a las habremos cubierto el fondo con caramelo líquido. Consumir fría.

En vez de usar gelatina, podemos usar un sobre de flan en polvo. Reservamos medio vaso de zumo. Calentamos el resto. Añadimos el azúcar y el polvo disuelto en el zumo reservado. Lo mantenemos un poco al fuego, sin dejar de mover. Pasamos la mezcla a las flaneras.

(Para el zumo utilizo naranjas grandecitas. Lavadas previamente. De esta forma, vierto el flan en las cáscaras. Una forma diferente de servirlo. Si nos apetece, podemos ponerle una nuez de nata montada con poco de canela molida encima)

FLAN DE NARANJA CON HUEVO

250ml. de zumo de naranja
150grs. de azúcar
4 huevos
½ cucharadita de postre de maicena
Caramelo líquido.

Mezclamos todos los ingredientes. Se vierte en un molde caramelizado o en moldes individuales. Lo cocemos al baño maría, en el horno unos 30 ó 40 minutos.

Servir frío