



Flan de moras

# Flan de moras

[Mas recetas Flanes en http://www.recetasypostres.net/flanes/12.php](http://www.recetasypostres.net/flanes/12.php)

## Ingredientes:

1kg. de moras maduras, 250gr. de azúcar, 4 huevos y 100gr. de nata montada.

## Pasos a seguir:

- 1) Se limpian las moras y se dejan a parte unas pocas para adornar.
- 2) Se trituran el resto de moras.
- 3) Se batien los huevos y se mezclan con la nata y con el azúcar.
- 4) Se añaden las moras trituradas y se mezcla todo bien.
- 5) Se vierte todo en una flanera y se coce al baño María hasta que cuaje (1/2 hora, aproximadamente).
- 6) Se vuelca en una fuente redonda y se decora con las moras restantes.
- 7) Se deja enfriar y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/flanes/flan-de-moras-94.php>