

Receta de Flan de Gelatina con Leche Condensada

18 Ago 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este rico **Flan de Gelatina con Leche Condensada**, os quedará un postre muy rico y fresquito para toda la familia.

Ingredientes

- Leche condensada (una lata pequeña)
- Leche desnatada (medio litro)
- Canela en rama (un palito)
- Láminas de gelatina (doce)
- Colorantes alimentarios

Modo de Preparación

1. Poner 4 cuencos con agua fría y echar 3 laminas de gelatina en cada cuenco
2. Mientras en un cazo poner la leche condensada, la leche desnatada y el palo de canela a hervir
3. Dejar infusionar y quitar la canela
4. Repartir la leche en 4 vasos por igual y disolver 3 laminas de gelatina en un vaso de leche, después volcar en un molde para flan
5. Meter al congelador 10 minutos hasta que cuaje
6. Sacar y hacer la misma operación, pero cada vez poniéndole a la leche 8 gotas de colorante diferente, cada capa se tiene que enfriar para poder poner la siguiente
7. Finalmente meter al frigorífico hasta la hora de comerlo
8. Desmoldar con cuidado, servir y....buen provecho!!!