

PICCOLI FLAN AL POMPELMO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** Spremiagrumi

Ingredienti : 4 PERSONE

- 2 grossi pompelmi - 4 cucchiaini di zucchero di canna - 125 g di zucchero - 1 cucchiaio raso di Maizena - 3 grosse uova*

1. Spremere i pompelmi con il cono grigio (per gli agrumi grandi) e versare 300 ml di succo in un pentolino con lo zucchero. Riscaldare per 10 minuti a fuoco lento, mescolare e lasciar intiepidire.

2. In una piccola terrina, sbattere le uova intere con la Maizena. Incorporare quindi il succo di pompelmo tiepido senza smettere di mescolare, quindi versare la preparazione in 4 stampini.

3. Far cuocere i piccoli flan per 30 minuti in un cuoci vapore oppure a bagnomaria. Lasciarli raffreddare.

4. Spolverare i flan con lo zucchero di canna e metterli almeno 1 ora in frigorifero. Servire ben freschi.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergeni: questa ricetta contiene uova.