



THE J.M. SMUCKER CO

# Flan de Arroz

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

2 hrs 30 mins N/A 8 N/A

## Ingredients

- Mermelada Smucker's de Frambuesa
- 4 tazas de leche evaporada
- 1 1/2 tazas de leche condensada
- 2 tazas de arroz blanco, 200 g aprox.
- 1 raja de canela
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 5 piezas de huevo
- 1 taza de azúcar para el caramelo
- Agua potable

## Directions

### Step 1:

Calienta en una olla la leche evaporada, la leche condensada, el arroz, la canela y la ralladura de naranja; una vez que hierva, baja la temperatura y cocina por 1 hora hasta que el arroz esté muy suave. Retira del calor y deja enfriar.

### Step 2:

En un bowl bate los huevos y agrega el arroz con leche; mezcla perfectamente con una espátula hasta integrar. Reserva.

### Step 3:

Elabora un caramelo de color dorado suave en una olla aparte, calentando a temperatura media, moviendo muy poco hasta que alcance el color deseado; vierte al molde que vas a utilizar. Deja enfriar.

### Step 4:

Vierte la mezcla al molde con el caramelo y cocina a 180 °C por 60 minutos a baño maría. Retira del horno y deja enfriar a temperatura ambiente.

### Step 5:

Desmolda y enfriá nuevamente en el refrigerador.

### Step 6:

Agrega un poco de agua a la Mermelada Smucker's de Frambuesa, mezcla con una palita hasta integrar, esto la va a aligerar un poco.

### Step 7:

Presenta el flan con el coulis de Mermelada Smucker's de Frambuesa.

## Images

