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 enfría 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

