

## El flan de Don Manuel



Don Manuel fue un profesor de nuestro amigo Alex, algo estricto pero un profe muy bueno que él siempre recuerda. Un día les puso como deber hacer este flan y consiguió que todos los niños hicieran el flan con sus padres (aunque fuera por la noche, cuando estos regresaron del trabajo). Todos debían llevarlo al día siguiente y él les aseguraba que sería el mejor postre que nunca

hubieran probado. Han pasado muchos años y lo siguen haciendo porque Don Manuel tenía razón. Aquí va la receta:

### Ingredientes:

- 75 gr. de almendras peladas
- 2 tazas de azúcar, no muy llenas
- 2 tazas de leche
- 7 galletas María
- 4 huevos
- azúcar para hacer caramelo y caramelizar la flanera.



### Preparación:

Caramelizar una flanera que se pueda cerrar, mejor si es hermética. Mezclar en una batidora todos los ingredientes y batir un poco. Verter en la flanera y cocer al baño María en la olla a presión 30 minutos. Enfriar y desmoldar. En la sección sanos y fuertes, te contamos lo buenísima que es la almendra para tu crecimiento. Prueba a hacer este flan en familia y verás que bueno sale.

**¡Que viva la almendra!**



Si quieres ver los anuncios o poner uno nuevo, entra en nuestra