

## FLAN DE PLÁTANOS

### INGREDIENTES:

4 huevos

500 cl. De leche o nata, al gusto

5 cucharadas soperas de azúcar.

2 plátanos

Miel de palma para encamisar el molde, se puede cambiar por caramelo

Una cascarita de limón y canela en rama.



### ELABORACIÓN:

Pelar los plátanos, quitar las hebras, cortar en trozos y poner al horno con un poco de azúcar, algo de mantequilla y gotas de limón. Dejar 10 min. a 160°C.

Calentar la leche o la nata, con la cascarita de limón y canela. Batir los huevos con el azúcar, y los plátanos. Cuando está la leche caliente la añadimos al batido removiendo.

Ponemos esto en la flanera previamente encamisada con la miel de palma y lo ponemos al baño maría, o al horno al vapor, bien tapado con film.

Dejar 30 minutos, y controlar el punto de cocción, enfriar bien antes de servir.

¡A chuparse los dedos!