

Flan de vainilla con coulis de frambuesa

★ ★ ★ FÁCIL

🕒 50 MIN.

🍴 6 RACIONES



INGREDIENTES

Flan de vainilla

- 500 ml de leche
- 4 huevos
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Caramelo líquido (para el molde)

Coulis de frambuesa

- 200 g de frambuesas
- 50 g de azúcar
- 50 ml de agua
- Jugo de medio limón

ACCESORIOS

- Pala de remover
- Cuchillas
- Bandeja de vapor
- 1 flanera mediana



PREPARACIÓN

Flan de vainilla

1. Coloca la pala de remover en el bol de CookEasy Platinum.
2. Agrega la leche, los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla. Mezcla durante 1 minuto a velocidad 3.
3. Vierte caramelo líquido en el fondo de un molde apto para flan y añade la mezcla.
4. Coloca el molde en la bandeja de vapor de CookEasy Platinum y programa a 100 °C durante 40 minutos a velocidad 1.
5. Una vez listo, deja enfriar y luego refrigera durante al menos 4 horas.

Coulis de frambuesa

1. Coloca las cuchillas en el bol de CookEasy Platinum. Agrega las frambuesas, el azúcar, el agua y el jugo de limón.
2. Tritura durante 1 minuto a velocidad 5.
3. Cocina la mezcla a 90 °C durante 5 minutos a velocidad 2.
4. Si deseas una textura más fina, cuela el coulis para retirar las semillas.
5. Deja enfriar antes de servir junto con el flan.

