

Flan algarroba

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

INGREDIENTES

0

0,50 taza/s Harina algarroba

1 taza/s Agua

4 Vainilla — gotas

1 litro/s Leche soja

0,50 taza/s Maicena

3 cucharada/s Miel

ELABORACIÓN

Llevar a hervir la leche con la vainilla. Aparte, disolver la fécula y la harina de algarroba en el agua. Incorporar a la preparación anterior, cocinar 3 minutos a fuego lento (revolviendo bien) y retirar. Endulzar con la miel, disponer en moldecitos individuales y servir fríos con un copete de crema.