

# Flan algarroba

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |  
Dificultad:

## 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.