

FLAN ALLE NOCCIOLE CON PERE CAMELLATE

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 16.06.2016

Ingredienti per 4 Einschübe al 100% (quantità netta)

120 g Uova intere pastorizzate
2,4 dl Latte
50 g Zucchero cristallizzato
80 g Noccioline macinate
200 g Pere
40 g Zucchero cristallizzato
0,2 dl Acqua

Preparazione

- Tostare le nocciole grattugiate
- Portare il latte ad ebollizione con le nocciole, levare dalla stufa e lasciare in infusione per 15 minuti.
- Unire lo zucchero alle uova e lavorarle per un paio di minuti con una frusta.
- Con l'aiuto di un passino fine passare il latte e le nocciole sopra uova e zucchero, ripassare il tutto con passino fine e versare in cocottine altro.
- Affogare a bagno maria in forno senza movimento a ca. 160°C (non coperti),
- Togliere le cocottine dal bagno-maria e lasciar raffreddare

Pere caramellate

- Pelare tagliare a spicchi le pere.
- In una padella caramellare dello zucchero spegnere il calore con un poco di acqua aggiungere gli spicchi di pere e glassarli