



<https://www.mepillasquisando.com>



FLAN DE HUEVO SIN AZÚCAR



INGREDIENTES:

4 huevos.

500 ml. de Leche.

3 Sobres de Edulcorante o 2 cucharaditas de edulcorante líquido.

½ Cucharadita de esencia de Vainilla.

4 Cucharadas de Sirope de Agave o Arce.

ELABORACIÓN:

Batimos todos los ingredientes, menos el sirope. Hasta que nos quede una crema homogénea. En uno o varios moldes, ponemos al fondo un chorreoncito de sirope, agregamos la crema que hemos batido y pasamos al horno al baño maría. Se puede acompañar con nata (la hay sin lactosa) o con frutos en su jugo (no en almíbar).

NOTA: Si los moldes no son antiadherentes, los untamos con un poco de mantequilla o previamente le ponemos plástico film, al objeto de desmoldar bien. También se puede sustituir la leche normal por una sin lactosa, caso de comer alguien intolerante a la lactosa.

<https://www.mepillasquisando.com>