



## Flan de calabaza con Savia de Palmera Guachinerfe

### INGREDIENTES

|                  |        |
|------------------|--------|
| Calabaza         | 1 kg   |
| Huevos           | 6 uds  |
| Azúcar           | 100 g  |
| Leche            | 200 ml |
| Pasas            | 50 g   |
| Savia de Palmera | 100 ml |



### PASOS

1. Cogemos el molde que utilizaremos para hacer el flan, y ponemos los 100ml. de Savia de Palmera Guachinerfe. Reservamos en el congelador.
2. En un bol apto para microondas ponemos el kilo de calabaza troceado y tapamos con film transparente. Cocinamos durante 20min a máxima potencia.
3. Pasado el tiempo, con un tenedor vamos haciendo puré la calabaza.
4. En otro bol, ponemos la calabaza y le añadimos los huevos, el azúcar, la leche y las pasas. Mezclar todo muy bien manualmente, no con batidora. Debe quedar una masa homogénea.
5. Sacamos del congelador el molde y vertemos en él la masa de nuestro flan.
6. Cocinar en el horno precalentado a temperatura baja, a baño María durante 1 hora.
7. Dejar enfriar y luego desmoldar.
8. Servir con Savia de Palmera Guachinerfe por encima.





[info@guachinerfe.com](mailto:info@guachinerfe.com)

**RECUERDA.** Puedes enviarnos tus recetas a:

<http://guachinerfe.com/es/content/1-delivery>