

Tekst 6**Flan de piña**

Con esta receta puedes preparar un postre delicioso. Una bomba de calorías para un día especial. Aquí te damos una receta de flan de piña y leche condensada.

Ingredientes:

- 1 lata de 500 g de piña en almíbar¹⁾
- 1 lata de 500 g de leche condensada
- 5 huevos
- 500 ml de leche
- 200 g de azúcar
- agua

**Pasos de preparación:**

- Haz un caramelo con el azúcar y un par de cucharadas de agua, y después viértelo en moldes²⁾.
- Saca las rodajas de piña de la lata y corta cada una en seis trozos.
- Bate los huevos en un bol y mézclalos con la leche y la leche condensada.
- Reparte la piña en los moldes hasta la mitad y cúbrelos con la mezcla de leche y huevo hasta rellenar los moldes.
- Mete los moldes en el horno precalentado a 150° C. Después de 40 minutos saca los moldes del horno y déjalos enfriar.
- Una vez fríos los moldes, saca los flanes y ponlos en un plato.

¡Buen provecho!

adaptado de: tapasmagazine.es, 2018

noot 1 el almíbar = de siroop, het suikerwater

noot 2 el molde = de (giet)vorm

Tekst 6

- 1p 24 Según esta receta, ¿en qué momento hay que añadir los trozos de piña?
- A al servir el postre en un plato después de enfriar los moldes
 - B antes de añadir la mezcla de huevos y leche a los moldes
 - C después de sacar los moldes del horno