



FLAN CU ULEI DE MĂSLINE



4 PORȚII

INGREDIENTE

250 ml lapte semidegresat
35 ml ulei de măsline extra virgin
50 g zahăr
3 ouă
coaja de la o portocală
½ baton de scorțișoară

MOD DE PREPARARE

Se combină laptele, coaja de portocală și scorțișoara într-o cratiță. Se setează plita cu inducție la treapta de preparare 7 și se aduce amestecul la fierbere. Se oprește plita, iar crăticioara se dă deoparte. Se acoperă cu folie de aluminiu și se lasă astfel timp de 10 minute. Se adaugă apoi laptele, strecurat.

Într-un bol, se bat ouăle cu zahărul. Se adaugă treptat laptele aromatizat. Apoi se adaugă uleiul de măsline și se amestecă bine.

Se pune sistemul pentru gătire cu aburi pe plita cu inducție și se adaugă un litru de apă. Se așază sita cu gauri deasupra și acoperă. Se setează plita la nivelul 8 timp de 5 minute. Când apa începe să fiarbă, se reduce căldura la nivelul 5.

Se toarnă amestecul de lapte în borcane sau pahare mici. Paharele se etanșează cu folie alimentară și se pun în steamerul acoperit timp de 30 de minute.

Se îndepărtează cu grijă capacul, se scot paharele și se lasă la răcit.

Sugestie de servire: se ornează cu frișcă și coajă de portocală rasă.