



Flan de Maracuya

Description

Passion fruit is one of my favorite fruits – it's sweetness and acidity makes it easy to mix with almost every main course.

Flan de Maracuya or Passion Fruit's Pudding (English version below)

Ingredientes

Para el flan

- 1 taza de jugo de Maracuya
- 100 gramos de azucar
- 1 cucharada de esencia de vainilla.
- 50 mililitros agua.
- 200 mililitros de crema de leche o nata.
- 4 huevos

Para la base

- 10 galletas de mantequilla o de leche.
- 25 gramos de mantequilla.

Preparacion

Para la base

1. En una procesadora de alimentos triturar las galletas junto con la mantequilla.
2. Luego colocar la mezcla en un molde y presionar con una cuchara para que quede bien solida.
3. Colocar en la nevera por 1 hora.
4. Precalentar el horno a 180 grados de temperatura. y colocar el molde para que dore la base ligeramente.

Para el flan

1. En una olla colocar el jugo de maracuya, azucar y esencia de vainilla.
2. Cocinar por 15 minutos hasta que la mezcla forme un suave almibar.
3. Luego bajar del fuego y dejar enfriar.
4. Batir los huevos y agregar la crema de leche, el almibar de maracuya y mezclar muy bien otra vez
5. Poner en el molde con la base de galleta
6. Colocar en el horno a 180 grados de temperatura y dejar allí por lo menos hasta que este un poco dorada por encima.

Passion fruit's Pudding (English version)

Ingredients

For the custard

- 1 cup passion fruit juice
- 100 grams of sugar
- 1 tablespoon vanilla extract.
- 50 milliliters water.
- 200 milliliters of cream or cream.
- 4 eggs.

For the base

- 10 butter or milk biscuits
- 25 grams of butter.

Preparation

For the base

1. In a food processor grind the biscuits with butter.
2. Then place the mixture into a mold and press with a spoon to make it solid.
3. Refrigerate for 1 hour.
4. Preheat oven to 180 degrees and put in the mold until the base is slightly browned.

For the custard

1. In a pot place the passion fruit juice, sugar, vanilla essence.
2. Cook for 15 minutes until the mix gets thicker and forms a light syrup.
3. Then lower the heat and leave it to cool
4. Beat the eggs and mix with the cream, the syrup and beat well again.
5. Place in the mold with the biscuit base and put into the oven to 180 degrees until golden brown
6. Serve and garnish passion fruit pulp.