



Flan de Naranja

Description

This recipe is a wonderful dessert. The syrup and the crunchy base are great combination. I made this for my friends on a dinner party, and I have to say there was no leftovers to save.

Flan de Naranja or Orange's Pudding (English version below)

Ingredientes

Para el flan

- 1 taza de jugo de naranja
- 100 gramos de azucar
- 1 astilla de canela
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 50 mililitros agua
- 100 mililitros de crema de leche o nata
- 1 sobre de gelatina sin sabor

Para la base

- 8 galletas de mantequilla o de leche
- 25 gramos de mantequilla

Para la naranja en almibar

- 1 naranja cortada en tajadas
- 50 gramos de azucar
- 1 astilla de canela
- 1 taza de agua

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 naranja, azucar, canela y esencia de vainilla.
2. Cocinar por 15 minutos hasta que la mezcla espese un poco.
3. Luego bajar del fuego y agregar la crema de leche y batir muy bien.
4. Disolver la gelatina en 1/4 taza de agua caliente.
5. Añadir a la taza la gelatina disuelta.
6. Poner en el molde con la base de galleta y dejar allí por lo menos una hora o hasta que endurezca.
7. Sirva y decore con naranja en almibar o frutas

Para hacer la naranja en almibar

1. En una olla colocar el agua, la naranja, el azúcar y una astilla de canela.
2. Cocinar por 20 minutos o hasta que el jugo este espeso.

Orange's Pudding (English version below)

Ingredients

- For the custard
- 1 cup orange juice
- 100 grams of sugar
- 1 stick of cinnamon
- 1 tablespoon vanilla extract
- 50 milliliters water
- 100 milliliters of cream or cream
- 1 envelope unflavored gelatine

For the base

- butter or milk biscuits
- 25 grams of butter

For orange in syrup

- 1 orange cut into wedges
- 50 grams sugar
- 1 stick of cinnamon
- 1 cup of water

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 orange juice, sugar, cinnamon, vanilla essence.
2. Cook for 15 minutes until the mix gets thick.
3. Then lower the heat and add the cream and beat well.
4. Dissolve gelatin into 1/4 cup hot water.
5. Add to the bowl the dissolved gelatin.
6. Place in the mold with the biscuit base and leave for an hour or until set.
7. Serve and garnish with orange syrup or fruit

To make the orange syrup

1. In a pot place the water, along with the sugar, orange and a cinnamon stick.
2. Cook for 20 minutes or until the juice becomes thick.