

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Flan alla frutta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

25 gr di burro  
3/4 di litro di latte  
500 gr di frutta( fragole o albicocche )  
200 gr di fette biscottate  
vaniglia  
scorza di limone  
5 uova  
250 gr di zucchero.

### PREPARAZIONE

- 1 Pulire bene la frutta e farla cuocere con 125 gr di zucchero per ottenere una marmellata. Far bollire il latte, mescolarlo con le uova intere battute con una forchetta, insaporire con vaniglia e scorza di limone e zuccherare con 75 gr di zucchero.  
Disporre, in una pirofila da forno ben imburrata, uno strato di fette biscottate, uno strato di marmellata ed un altro di fette. Bagnare con la miscela preparata in precedenza in modo da impregnare bene il pane e far cuocere in forno a calore moderato per un'ora

circa. Prima di servire cospargere con lo zucchero rimasto.