

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Flan alla frutta

di: *Cookaround*

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.