



## Recetas con Estevia

www.rebbia.com

### Flan con Rebbia®

**Apto para diabéticos**

#### Ingredientes (para 6 personas)

- 1/4 litro leche desnatada
- 3 huevos
- 40 g Rebbia®

#### Preparación

Para caramelizar el molde, añadir un poco Rebbia® y calentar a fuego lento, procurando que no se queme, y extenderlo uniformemente.

En un recipiente hondo, batir bien la leche, los huevos y Rebbia®.

Añadir la mezcla en el molde, tapar con papel de aluminio e introducir en la olla exprés (con un poco de agua en el fondo y, a ser posible, con rejilla elevadora).

Tiempo de cocción: 20 min aproximadamente, dependiendo de la olla. También puede prepararse al baño María.

Dejar enfriar el molde, e introducirlo en la nevera.

Desmoldar el flan cuando esté totalmente frío.



**Dificultad:** Fácil

**Tiempo de elaboración:** 30 min.

**Autor:** Mima

Las informaciones y recomendaciones que se facilitan se basan en ensayos y datos que creemos dignos de confianza. Sin embargo, el usuario es el responsable de determinar la conformidad de la aplicación del producto a su propio uso y de cumplir la legislación aplicable.

Además, en ningún caso se propone ninguno de estos productos para diagnosticar, tratar, curar o prevenir cualquier enfermedad.