FLAN DE HUEVO

El flan de huevo es un postre clásico que no pasa de moda. Prepararlo en casa es muy fácil y mucho más rico que los comerciales. Además, podemos darle nuestro toque personal incluyendo en la receta un toque de vainilla, limón u otra esencia que nos guste.

ara conseguir la textura perfecta al preparar el flan de huevo, solo tenemos que juntar y remover todos los ingredientes y hornearlos al baño maría a una baja temperatura. Según la tradición, los flanes de huevo no deben tener agujeritos, por eso no utilizaremos el brazo triturador en la preparación, para evitar que, entre mucho aire, y los hornearemos a baja temperatura.

Con el reposo en la nevera conseguiremos ese bocado suave tan característico de los flanes. Sin embargo, que haya o no agujeritos no afecta al sabor del flan.

FLAN DE CAFE

El flan de café es perfecto para los amantes de esta bebida. Es un postre clásico muy fácil de hacer y al que le hacen falta pocas presentaciones. Cremoso y delicioso, resulta ideal para poner el broche de oro a cualquier comida. A continuación, la receta paso a paso.

Esta es una receta tan fácil que simplemente tendremos que batir todos los ingredientes y hornearlos al baño maría, ¿sencillo verdad?

Podemos prepararlo en flaneras individuales o en una grande, simplemente tendremos que ajustar los tiempos de horneado y, en el caso de optar por un molde grande, alargarlo unos minutos hasta que comprobemos que el flan está listo.

FLAN DE GALLETAS MARIA

Las galletas María son un clásico de los desayunos o las meriendas. Siempre se suelen acompañar de un buen vaso de leche, aunque con ellas también se pueden hacer postres deliciosos, desde tartas hasta este flan de galletas María. En esta ocasión os enseño cómo, a partir de una receta de flan de huevo, se puede conseguir un delicioso postre que en cada bocado nos recuerde al sabor de las galletas de toda la vida.

El sabor de las galletas nos lleva directamente a la infancia. A esas meriendas donde, después de andar en bici o correr hasta perder el aliento mientras jugábamos, acompañábamos nuestras galletas María de unas onzas de chocolate. Además, hacían de los desayunos algo único untadas de mantequilla o mermelada. A mí me encantaba hacer con ellas el típico emparedado de mantequilla y mojarlo en la leche. Hacer el flan de galletas María es súper sencillo, se trata de añadir galletas a la preparación básica del flan de huevo casero y hornearlo en las flaneras con caramelo al baño María.

FLAN DE QUESO CASERO

Si hay un postre que gusta a todos en casa, sin lugar a dudas, ese es el flan. Y si además, es un flan de queso, ya nos los ganamos a todos. Probad la receta y luego ya me contaréis.

l flan de queso es un bocado cremoso y delicioso. Me gusta prepararlo en flaneras individuales para que no quede seco y tenga la cocción justa.

Solo nos llevará 10 minutos prepararlo y el resto lo hace el horno. Estos flanes los vamos a cocinar al baño maría para que su cocción sea lenta y uniforme, ya veréis lo cremositos que quedan.

FLAN DE CHOCOLATE

**El flan de chocolate que os traemos hoy es un postre irresistible, de textura sedosa y con un intenso sabor a chocolate. Servido frío acompañado de chocolate rallado, nata o frutos rojos, es una delicia. A continuación, la receta paso a paso.**

ada como un flan para contentar a todo el que se siente en tu mesa. Los flanes son tan populares que existen muchas variedades de sabores para contentar a todos. **Si eres amante del chocolate, este es tu flan**.

FLAN DE TURRON

**El flan es un postre clásico que gusta a todos y esta versión con turrón de Jijona pasará a ser de vuestras favoritas. Esta es una receta muy fácil de preparar y el resultado es sorprendente.** Nosotros tenemos siempre **turrón reservado solo para hacer estos flanes** porque realmente, quedan estupendos. Su textura es más compacta que el flan tradicional, aunque muy cremosa y su sabor es delicioso.

BIZCOFLAN

El bizcoflan necesita pocas presentaciones y es que, es un postre que entra solo por la vista. Con pocos ingredientes, de los que tenemos siempre por casa, vamos a conseguir una receta dos en uno perfecta.

Esta receta consiste en **una combinación perfecta de un flan muy cremoso y un bizcocho esponjoso** que va a hacer que quedes como un verdadero chef repostero cuando lo saques a la mesa. Lo tomaremos frío tal cual o acompañado con un poco de nata montada o fruta.

FLAN DE COCO

El flan de coco es uno de esos postres clásicos que nunca pasan de moda. Su suavidad y sabor dulce lo convierten en una delicia irresistible para los amantes de esta fruta tropical. Si estás buscando una receta dulce fácil de hacer para impresionar, esta es la elección perfecta.

Si te gusta el coco, este flan que traemos hoy es **un postre que merece la pena probar**. Es una versión muy sabrosa del tradicional postre de la abuela. La clave para que quede perfecto está en la calidad y en la combinación adecuada de los ingredientes y, por supuesto, en una adecuada cocción. Además, **lo podemos hacer sin horno** realizando la [cocción al baño maría](https://www.bonviveur.es/recetas/bano-maria) en la placa de cocina.

FLAN DE QUINUA

El Flan de Quinua, un postre que rinde homenaje a la rica herencia nutricional de la quinua y que, a su vez, celebra el arte de la preparación de un flan exquisitamente suave y reconfortante. La quinua es reconocida por su excepcional perfil nutricional, siendo una fuente de proteínas completa, lo que significa que contiene todos los aminoácidos esenciales que nuestro cuerpo necesita. También es rica en fibra, vitaminas del complejo B, vitamina E, magnesio, fósforo, potasio, hierro y zinc. Además, la quinua es naturalmente libre de gluten, lo que la convierte en una opción ideal para aquellos que buscan alternativas a los cereales tradicionales.

La preparación del flan se remonta a la antigua Roma, donde se mezclaban huevos con leche y se cocinaban al baño maría. A lo largo de los siglos, esta técnica se extendió por Europa y se adaptó a diferentes culturas, adquiriendo matices únicos en cada región. Su característica distintiva es la textura suave y sedosa, acompañada de un caramelo dorado y reconfortante.

POSTRES PARA LA CALOR

En esta primavera se antoja preparar postres baratos para el calor que ayuden a mitigar los bochornos del medio día y cerrar la hora de la comida con broche de oro.

**Ingredientes:**

Frutas de temporada como fresas, frambuesas, mango o piña

Yogur natural

Endulzante al gusto

**Preparación:**

Tritura las frutas congeladas en una batidora hasta obtener una textura espesa y homogénea; luego agrega yogur natural y un poco de endulzante al gusto.

Mezcla bien y congela durante unas horas antes de servir.