

Receita de Flan com Amêndoas

- 500 ml de leite
- 1 maçã pequena picada
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 20 g de [amêndoas sem pele](#)
- pimenta-do-reino
- 5 colheres (sopa) de [amêndoas moídas](#)
- 1 pedaço de canela em pau
- canela em pó
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo

Preparo:

Coloque em uma panela o leite e a canela. Leve ao fogo e, assim que ferver, retire e deixe amornar. Coloque em uma panela 1 colher (sopa) de manteiga, junte a maçã, 1 colher (sopa) de açúcar e deixe cozinhar até desmanchar a maçã. Reduza o fogo e deixe secar por alguns instantes, mexendo. Derreta em fogo baixo a manteiga e o açúcar restantes.

Em seguida, mexendo sempre, junte a farinha peneirada, o leite coado, o purê de maçã, as amêndoas moídas e 1 pitada de pimenta-do-reino. Prossiga o cozimento, mexendo sempre, até obter um creme encorpado (cerca de 15-20 minutos). Despeje o creme em 4 fôrmas antiaderentes pequenas e deixe na geladeira por algumas horas. No momento de servir, desenforme o pudim, polvilhe com pimenta-do-reino e canela em pó e decore com lascas de amêndoas tostadas e fatias de maçã.

Veja [Amêndoa crua sem pele](#)