

Valentzia

Denbora



20'

Hozten



2h

Errazioak



4

Alergenoak

Alternativas

○ Arrautzak

⓪ Beganoa

🥛 Esnekiak

Laranja - flana

*Flana gehien kontsumitzen diren
postreetako bat da Espainiako
Estatuko erkidego guztietan*

Osagaiak

Litro erdi laranja-zuku natural

0,25 l esne-gain likido

100 g azukre

4 gorringo

Arrautza oso bat

200 g azukre beltz

Likore (hautazkoa eta nahierara) edo ur pixka bat

Laranja ertain baten azalaren birrindura

Prestatzeko modua

1. Berotu labea 180 °C-tan. Bitartean, isuri laranja-zukua kazola batera eta kozinatu su txikian, bolumena erdira murrizteko.
2. Erantsi esne-gain likidoa eta laranja-birringura, eragiteari utzi gabe, eta kozinatu beste 5 minutuz su txikian.
3. Kendu sutatik eta utzi hozten. Bitartean, egin gozokia azukre beltzarekin.
4. Kazola txiki batean, jarri azukrea kopa txiki bat likorerekin (hautazkoa eta nahierara) sutan, gozoki iluna egiteko.
5. Estali gozokiaz banakako flan-ontzien hondoa (edalontziak, katiluak, moldeak... ere izan daitezke). Utzi gozokia solidotzen.
6. Gainera, ontzi batean, irabiatu gorringoak, arrautza osoa eta azukre normala hagaxkarekin, harrotu arte.
7. Erantsi zukua eta esne-gaina, hotz daudela. Nahasi ondo eta bota flan-ontzietan. Horiek laberako ontzi batean jarriko ditugu, Maria bainutan egiteko.
8. Laberatu 20 minutuz; flanaren goialdea gorritutakoan, flana gatzatuta egongo da. Hobe da ura irakiten ez hastea; beraz, beharrezkoa bada, erantsi ur hotz gehiago.
9. Atera labetik eta utzi hozten uretatik kanpo, giro-tenperaturan, hozkailuan sartu aurretik. Hoztu gutxienez bi orduz moldetik atera eta zerbitzatu baino lehen.

Valentziako laranja oso ezaguna da Estatu osoan, eta "Valentziako zitrikoak" Adierazpen Geografiko Babestua du, zeinak laranja-, limoi- eta mandarina-espeziak identifikatzen eta babesten dituen.

Aukerak

Bertsio ~~beganorako~~, esne-gain likidoaren ordezkiz krema begetalak erabil daitezke, arroz, kokoz edo arbendolez egindakoak, adibidez. Halaber, arrautzak beharrez, agar-agar alga erabiltzen da, maluta- zein hauts- eran, efektu gelifikatzailea lortzeko, eta almidoi pixka bat efektu lodigarria lortzeko.