FLAN DE PIÑA

Ingredientes

Se toma el caldo de una piña grande y de buena calidad.

- 1 libra de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharada de harina
- 1 nuez moscada

Procedimiento

Se hace el almíbar con el azúcar y el jugo de piña y cuando esta se espesa se le agrega la harina (disuelta en dos cucharadas de agua. Se hace hervir bien, entonces se le agregan los huevos y la nuez mozcada y se le echa en un molde enmielado. Se cuece en baño de maría o se mete al horno.