



RECETARIO SPEANUT

FLAN-NAPOLITANO-DE-CACAHUATE

FLAN NAPOLITANO DE CACAHUATE

El flan de siempre con una vuelta de tuerca

MEDIDAS

1 h 20	8	20'	1 h
TOTAL	RINDE	PREP	FUEGO

INGREDIENTES

¾ taza azúcar para el caramelo
4 pza huevos
1 lata leche evaporada
1 lata leche condensada
120 g queso crema
• 1/3 taza Speanut Light
1 cdita vainilla
1 pizca sal

POR PORCIÓN

342	11g	15g	42g	1g
kcal	prot	gras	carb	fib

MÉTODO

- 01 Derrite el azúcar en un sartén a fuego medio sin moverla, hasta que tome color ámbar.
- 02 Vacíala de inmediato en el molde y gíralo para cubrir el fondo. Endurece rápido.
- 03 Licúa los huevos, las dos leches, el queso crema, la Speanut Light, la vainilla y la sal por un minuto.
- 04 Cuela la mezcla sobre el molde caramelizado.
- 05 Cubre con papel aluminio y colócalo dentro de una charola con agua caliente hasta la mitad.
- 06 Hornea a 180 °C durante una hora, hasta que el centro apenas se mueva.
- 07 Enfría por completo y refrigera cuatro horas antes de desmoldar.

*Este flan sí lleva azúcar: es un postre tradicional y no tiene sentido fingir lo contrario.
Light aporta el sabor sin sumar más dulce del que ya trae la condensada.*

ESCANEA

PROCEDENCIA

speaknut.mx/recetas/flan-napolitano-de-cacahuete

Receta probada en cocina de casa.

2026-10-05 · MEXICANA · MEDIA

Speanut
Crema de Cacahuete



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 No muevas el azúcar mientras se derrite: se cristaliza y ya no hay vuelta atrás.
- 02 Colar la mezcla quita las hebras de huevo. Es el paso entre un flan sedoso y uno con grumos.
- 03 Para desmoldar, pasa un cuchillo por la orilla y sumerge el molde 10 segundos en agua caliente.

DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Cómo sé que ya está?

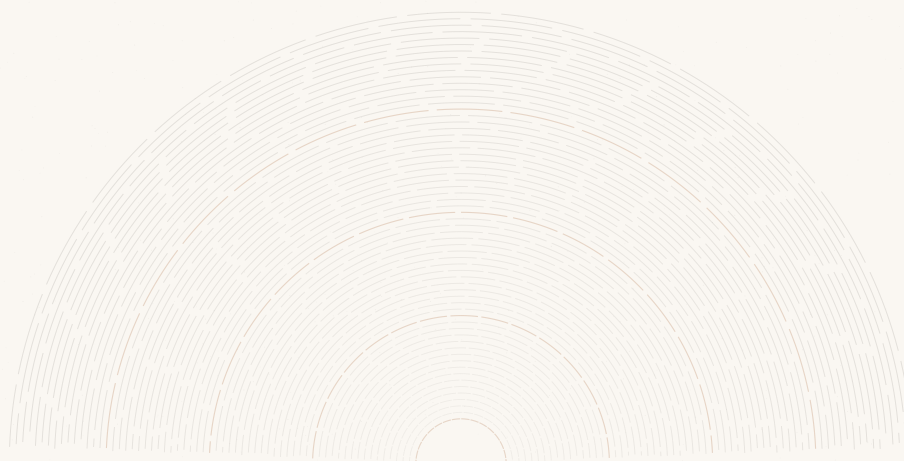
El centro debe moverse apenas, como gelatina. Si está firme, se pasó.

¿Se puede hacer en olla exprés?

Sí, 25 minutos desde que suena la válvula, con el molde tapado.

¿Por qué Light y no Cocoa?

Light deja que se note el cacahuete. Cocoa lo convierte en flan de chocolate, que también funciona.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Lightspeanut.mx/productos/light

Speanut
Crema de Cacahuete

¿La hiciste?

Califica la receta y dinos qué cambiarías. Se publica con tu nombre de pila.

ESCANEA

