

Receta cedida por [Emanuela Gornati](#)



Preparación

Flan de pera y cardomomo

1. Pelar y cortar las peras en trocitos pequeños y ponerlas en una olla.
2. Abrir las semillas de cardamomo e incorporar su interior a las peras. Añadir también el sirope de arroz y mezclar.
3. Cocinar hasta que las peras se ablanden.
4. Mezclar en un bol la bebida de arroz con el agar agar en polvo y remover. Añadir la mezcla a la olla y llevar a ebullición. Cocinar 5 minutos.
5. Retirar del fuego y añadir la crema de almendras. Remover y triturar.
6. Verter la mezcla en vasos o moldes. Dejar enfriar en la nevera 2 horas.
7. Mientras, calentar el cacao al baño maría hasta que esté desecho. Añadir un poco de bebida de arroz y mezclar.
8. Desmoldar el flan de pera y servirlo con un poco de chocolate caliente por encima.

Ingredientes

(Para 4 personas)

peras

semillas de Williams

cardamomo

sirope de arroz

almendras

polvo

sin gluten

(Para 4 personas)