

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 l de leche
- 4 huevos
- 6 cucharadas de azúcar
- Agua

## Preparación:

### Paso 1

Coloca 4 cucharadas de azúcar en un cuenco, casca los huevos y bate bien con una varilla. Añade la leche poco a poco sin dejar de remover. Reserva. Para hacer el caramelo, coloca 2 cucharadas de azúcar en una sartén. Agrega 2 cucharadas de agua y deja que caramelize. Coloca el caramelo en el fondo de un molde y añade la mezcla que tenías reservada. Vierte un dedo de agua en la olla rápida e introduce el molde. Tapa el molde con papel de aluminio, coloca la tapa de la olla y cocina (al 2) durante 4 minutos a partir de que comience a salir el vapor. Deja templar el flan. Desmolda y sirve.