

Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

de los tres cuartos de leche separar un vaso y pasar por el minipimer los bizcochos y la cuajada(quedara muy espeso pero es asi)cuando hierva el resto de la leche con el azucar y la vainilla echais el vaso de cuajada y bizcocho y dar un hervor sin dejar de mover para que no se pegue .el un molde bañado con caramelo liquido echar el flan.

Ingredientes para 4 personas :

- 750- de leche
- 6 bizcochos soletilla
- azucar y vainilla
- 2 sobres de cuajada
- Caramelo Líquido

Preparación:

Paso 1

si no quereis bizcochos se pueden echar magdanelas ,galletas