

Creador: neniaku



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Este flan está más bueno si lo dejamos de un día para otro.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 3 vasos de leche
- 3 huevos
- 20 galletas María
- 8 cucharadas de azúcar
- Caramelo Líquido

Preparación:

Paso 1

Caramelizar un molde apto para microondas. Poner todos los ingredientes en un bol y con la batidora batir bien. Verter en el molde caramelizado y cocer en el microondas durante 10 minutos a máxima potencia (en mi microondas maxima potencia son 800w). Dejar 5 minutos reposando sin sacar del microondas. Dejar enfriar por completo antes de guardar en la nevera y listo.