Flan en la olla

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Paloma RK



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 caramelice. 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.