

# FLAN DE GALLETAS AL MICROONDAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** marta gil chana



## Descripción:

Este flan es una autentica delicia y se hace en unos minutos !! os encantara !!

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

No pasarse de tiempo en el microondas.

## Ingredientes para 8 personas :

- - 2 vasos de leche
- 1/2 vaso de Azúcar
- 2 huevos grandes
- 3 cucharadas de queso de untar (si es light mejor)
- 14 galletas tipo Maria
- Azúcar para caramelizarse el molde

## Preparación:

### Paso 1

Se pone todo en el vaso de la batidora y se bate bien y se vierte en un molde previamente caramelizado y lo metes al microondas unos 8 minutos a máxima potencia en mi microondas es de 900 W. lo pinchas a ver si esta cocido si no lo pones otro minuto así hasta que este ya sabéis que cada microondas es un mundo cuando este, cocido, se tapa con film y se deja dentro del microondas ya apagado 10 minutos de reposo, después se saca y se mete en nevera, cuando esta frío se desmolda y listo para comer, no os durara nada en la mesa jajja. No me dio tiempo para hacer las fotos del corte.