FLAN DE GALLETAS AL MICROONDAS

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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Cristina Madico



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.

Descripción:

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

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 caramelizar 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 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.