

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

El caramelo también puede ser de compra .

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- ½ litro leche
- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- 15 galletas maria
- Para el caramelo:
- 2 Cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de agua

**Preparación:**

## Paso 1

Empezamos con el caramelo. Ponemos los ingredientes en una sartén o un cazo y dejamos hacer a fuego medio sin mover. Batimos los huevos con el azúcar. Añadimos las galletas y trituramos. Cuando estén bien batidos, añadimos la leche poco a poco y mezclamos bien. Si queremos aromatizar la leche, la ponemos a calentar con ralladura de limón, canela, café, vainilla,.....y lo mezclamos igual, cuando la leche temple un poco. Cuando el caramelo esté a punto, coja su color característico, lo echamos sobre un molde de cristal o aluminio, como en este caso, uno que quepa en la olla exprés que tenemos. Lo repartimos bien y rápido para que cubra el fondo. Dejamos un par de minutos y vertemos la mezcla de huevos sobre el caramelo. Echamos agua en la olla, no mucha, un dedo más o menos. Metemos el recipiente y lo tapamos bien con papel de aluminio. Esto es para evitar que el vapor entre en el flan, así que hacerlo a conciencia. Cerramos la olla al 2 y la ponemos al fuego. Cuando suba la válvula dejarla a fuego medio 6 minutos. Cuando acabe el tiempo, dejar que baje la válvula y abrir. Dejar el recipiente dentro porque quema mucho y cuesta sacarlo y ya esperar a que enfríe. Luego a la nevera y listo