

# Flan de galleta María en microondas



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

**Creador:** neniaku **Recetizador:** Pepe Estévez



**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.