Flan de huevo en microondas

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

Creador: neniaku **Recetizador:** Rebeca Ribeiro

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 750 ml de leche
- 9 huevos
- 9 cucharadas soperas de azúcar

Preparación:

Paso 1

Untar con caramelo un molde apto para microondas, batir todos los ingredientes (con varillas manuales, tenedor o pasar la batidora), vertemos la mezcla en el molde caramelizado y ponemos en el microondas a máxima potencia (en mi microondas 800w) 6 minutos y después a 600w 15 minutos más, yo en este punto lo pincho con un tenedor para comprobar que está cuajado (en mi caso siempre está pero si no estuviera poner un minuto o dos más a 600w y listo), dejamos reposar 5 minutos sin sacar del microondas, después dejamos enfriar por completo antes de guardar en la nevera. Está más rico al día siguiente.