

Flan huevo

Tipo de plato: Masas y Postres · Categoría: Microondas · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

150 gr	Azúcar
	Caramelo líquido
4	Huevos
450 gr	Leche
2	Yema de huevo

ELABORACIÓN

Caramelizar un molde para microondas.

Batir bien el resto de los ingredientes.

Volcar en el molde caramelizado e introducir en el microondas, durante 4 minutos a máxima potencia. Después programar 10 minutos a 440w.

Dejar reposar para que termine de hacerse.