

Flan huevo

Type de plat: Masas y Postres · Catégorie: Microondas · Origine: Mesacamilla · Auteur: Varios

INGRÉDIENTS

0

1 taza/s	Azúcar
	Canela molida
5	Huevos
500 ml	Leche

PRÉPARATION

Poner en la flanera 5 cucharadas de azúcar, calentar y repartir bien el caramelo.

Mezclar en un cuenco la leche con el resto del azúcar y un poco de canela, y calentar en el microondas 3 minutos.

Batir los huevos en una fuente honda y echar sobre ellos la leche caliente.

Seguir batiendo hasta que todos los ingredientes se mezclen bien.

Verter la mezcla en la flanera con el caramelo ya frío, y meter en el microondas al 75% de potencia (600W) durante 14 minutos. Dejar enfriar y desmoldar.