

Flan huevo

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.