

Flan huevo

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

INGREDIENTES

0
1 taza/s Azúcar
Canela molida
5 Huevos
500 ml Leche

ELABORACIÓN

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.