

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:40  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/flan-al-microondas-al-estilo-soto.html>

---

## Flan al microondas al estilo Soto

### INGREDIENTES

250 ml. de leche  
1 bote de leche condensada de 250 ml.  
4 huevos

### **Para el caramelo:**

75 gr. de azúcar  
5 cucharadas de agua

### PREPARACIÓN

Verter en una flanera el azúcar y el agua para hacer el caramelo e introducir en el microondas conectándolo durante 5 minutos.

Cuando empiece a tomar color, retirar y mover el molde para que se caramelize.

Dejar reposar.

A continuación, mezclar en un cuenco el resto de los ingredientes

Por último, verter en la flanera e introducir en el microondas al 75% de potencia, durante 20 minutos.

Dejar enfriar, desmoldar y adornar con nata montada y guindas.

Hay que tener cuidado con el caramelo porque no se ha de quemar.