

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:39
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/flan-al-microondas.html>

Flan al microondas

INGREDIENTES

1/2 litro de leche
100 gr. de azúcar (1/2 taza)
1 tira de cáscara de limón
Canela en rama
5 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 7 minutos.

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

Dejar reposar.

A continuación, mezclar en un cuenco la leche con el azúcar.

Agregar la cáscara de limón y la canela y calentar en el microondas 3 minutos.

Seguidamente, retirar el limón y la canela e incorporar los huevos batidos a la leche.

Por último, verter en la flanera e introducir en el microondas al 75% de potencia, durante 14 minutos.

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

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

Si se desea se puede sustituir todo lo del limón y la canela por vainilla.