

FLAN DE HUEVO

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 120 g. de azúcar
- 500 g. de leche (5 cub.)
- un chorrito de licor (cuantreau, anis, etc) o azúcar vainillado (optativo)

PREPARACIÓN:

1. Caramelizar un molde de Albal de plum-cake, de 1 litro de capacidad.

Reservar.

2. Eche en el vaso los ingredientes y bátalos durante 10 segundos en velocidad 4.

3. Vierta la preparación en el molde y cubra con papel Albal.

A continuación, colóquelo en el recipiente Varoma.

4. Ponga en el vaso 1/2 litro de agua. Cierre y coloque el Varoma encima de la tapadera, bien cerrado.

Programe 30 minutos en temperatura Varoma y velocidad 2,5.