

FLAN INTEGRO EN LA THERMOMIX

Ingredientes:

$\frac{1}{2}$ litro de leche entera; 300 gr. de leche condensada; una cuchara rasa de maicena; 3 huevos.

Acaramelar una flanera con dos cubiletes de azúcar. Meter en el bocal la los ingredientes y homogeneizar unos segundos, cocer por 10 minutos 90°, velocidad 3. Verter la crema en la flanera acaramelada y dejar enfriar. Después meter en el frigorífico.