

FLAN PARA VAROMA

INGREDIENTES

- 1 bote de leche condensada pequeño (unos 370 gr)
- la medida del bote de leche entera
- 4 huevos
- 60 gr de coco rallado (optativo)
- $\frac{1}{2}$ litro de agua para el vaso

PREPARACION

Caramelice un molde que quepa en el recipiente Varoma y reserve.

Ponga todos los ingredientes, excepto el agua, en el vaso de la Thermomix y mezcle durante 15 sg en velocidad 3.

Vierta la mezcla en el molde reservado, póngalo en el recipiente Varoma y cúbralo con papel Albal y después con papel de cocina para que empape (si ve que el molde cubre los agujeros en su totalidad, ponga algo debajo para levantarlo). Reserve. Ponga en el vaso agua y programe 5 minutos a temperatura Varoma y velocidad 2. Cuando acabe este tiempo, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 30 minutos a la misma temperatura y velocidad. Compruebe que el flan esta bien hecho pinchándolo con una aguja, de no ser así, programe unos minutos más. Desmóldelo en frío y adórnelo al gusto.