

Receta de Flan de Huevo en Microondas

23 Ago 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana de nuevo os dejo otra receta de postres, esta vez se trata de un flan de huevo preparado en el microondas, es muy sencillo de hacer y resulta un rico postre para toda la familia.

Ingredientes

- Huevos (cuatro)
- Ralladura de limón
- Leche condensada (un bote pequeño)
- Agua (medio litro)
- Azúcar para caramelizar el molde

Modo de Preparación

1. En un recipiente hondo y apto para el microondas, poner la leche condensada en el fondo
2. Añadir a la leche condensada el medio litro de agua y la ralladura de un limón, mezclar bien y meter al micro a temperatura máxima hasta que cueza unos tres o cuatro minutos
3. Batir bien los huevos y añadirles la leche caliente, mezclar sin parar de remover
4. Caramelizar un molde, y volcar la masa de huevos y leche pasándola por un colador para que quede mas fina
5. Tapar con film transparente y dejar que cueza sobre quince minutos a potencia media
6. Dejar enfriar, desmoldar y adornar a vuestro gusto y.....buen provecho