

Receta de FLAN DE MANDARINAS EN MICROONDAS

24 Oct 2014



Hola tod@s, hoy viernes hago doblete y os traigo una segunda receta de un rico Flan de Mandarinas que es muy fácil y divertido de hacer, que ya sé lo golosos que sois...

Esta receta se la dedico en exclusiva al equipo de **Naranjas King** que han tenido el detallazo de darnos a probar 5kilos de riquísimas mandarinas y hemos quedado encantados todos en la Familia.

No os entretengo mucho más y vamos con la receta que seguro que os va a encantar, Gracias.

Ingredientes

- Zumo de mandarinas (400ml)
- Huevos (cuatro grandes)
- Azúcar (tres cucharadas)
- Maicena (dos cucharadas)
- Caramelo liquido
- Nata montada para decorar

Modo de Preparación

1. Preparar el zumo exprimiendo las mandarinas
2. En un bol, batir los huevos con el azúcar y añadir el zumo de las mandarinas y volver a batir
3. Echar las dos cucharadas de maicena y mezclar bien
4. Caramelizar un molde apto para el microondas y volcar la mezcla
5. Meterlo en el micro a potencia máxima unos doce quince minutos, pinchar con un palillo y si éste sale limpio, ya está hecho el flan
6. Dejar enfriar
7. Desmoldar con cuidado y decorar con gajos de mandarina y si queréis nata montada al gusto y.....buen provecho!!!