



TIEMPO NECESARIO: 15 MIN + 2 H (NEVERA)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO



BIZCO-FLAN AL MICROONDAS

PASOS A SEGUIR

Flan:

- Batir todos los ingredientes y verter sobre un molde caramelizado apto para microondas
- Cocinar a máx. potencia durante 10 min

Bizcocho:

- Batir durante 5 min el huevo + azúcar, si tenemos Tmx mariposa, 37º V.3,5
- Incorporar la harina SOLO moviendo suavemente

Almíbar:

- Deshacer el azúcar al fuego junto con el agua y el ron y cocinar 3 minutos, dejar atemperar

Montaje:

- Pasados los 10 min sacar el flan, hacer unas líneas con el cuchillo, verter el preparado del bizcocho, cocinar 3 minutos más
- Pasado el tiempo empapar con el almíbar y dejar enfriar completamente antes de desmoldar (2h)

INGREDIENTES

(8 personas)

Flan:

- 2 vasos de leche
- 1 vaso (160 gr) de azúcar
- 3 huevos
- 5 galletas

Bizcocho:

- 1 huevo
- 25 gr de azúcar
- 25 gr de harina

Almíbar para bañar el bizcocho:

- 50 gr de agua
- 25 gr de azúcar
- 25 gr de ron

Caramelo para el molde