

FLAN CASERO DE HUEVO Y GALLETAS MARÍA



Ingredientes

- ✓ 500 ml. de leche entera
- ✓ 5 huevos
- ✓ 100 gr. de azúcar
- ✓ 10 galletas María
- ✓ Caramelo líquido

Preparación

- Paso 1** En un vaso batidor, añadimos 500 ml. de leche entera, 5 huevos, 100 gr. de azúcar y 10 galletas María troceadas. Trituramos.
- Paso 2** Añadimos caramelo líquido a la base de un molde alargado y vertemos la mezcla de flan.
- Paso 3** Horneamos al baño María 50 minutos a 180° o hasta que al pincharlo con un palillo salga seco.



Notas: _____
