Receta de Flan de Dulce de Leche en Microondas

29 Oct 2016

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de un rico **Flan de Dulce de Leche en Microondas**, es muy fácil de preparar y además lo tendréis hecho en tan solo quince minutos, espero que os guste y lo preparéis para vuestra la familia.

Ingredientes

- Leche entera (medio litro)
- Dulce de leche (dos cucharadas)
- Azúcar (70grs)
- Huevos (seis)
- Caramelo líquido (al gusto)

Modo de Preparación

1. En un molde apto para microondas poner caramelo líquido a vuestro gusto
2. Calentar la leche en el microondas, añadir el dulce de leche y mezclar hasta que se disuelva completamente, reservarlo
3. Batir los huevos con el azúcar y mezclarlo con el dulce de leche hasta que quede todo bien integrado
4. Volcar la mezcla en el molde caramelizado y meter al microondas durante quince minutos a potencia media
5. Dejar enfriar a temperatura ambiente y luego meter al frigorífico
6. Desmoldar, decorar a vuestro gusto y.....buen provecho!!!