

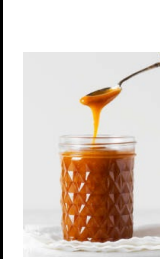


FLAN DE MANZANA Y GALLETA

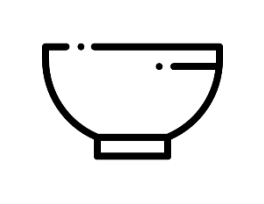
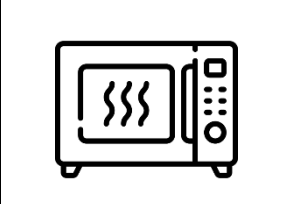
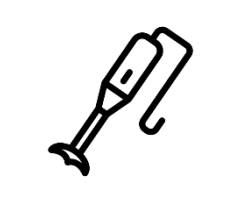
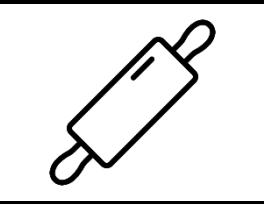
Ingredientes

(Para 4 personas)



					
2 huevos	1 vaso de azúcar	1 vaso de leche	8 galletas	2 manzanas	Caramelo líquido

Utensilios

				
Cuenco	Microondas	Batidora	Tabla y cuchillo	Moldes para microondas
				
Rodillo de cocina				



Elaboración

1. Casca los huevos en un cuenco.
2. Echa el azúcar con los huevos.
3. Bate la mezcla del cuenco.
4. Pela las manzanas.
5. Corta las manzanas en trozos pequeños.
6. Tritura las galletas con un rodillo.
7. Echa las galletas trituradas, la manzana y la leche a la mezcla del cuenco.
8. Bate la mezcla del cuenco con la batidora hasta que no queden grumos.
9. Echa caramelo líquido en la base de los moldes para el microondas.
10. Sirve la mezcla batida en los moldes.
11. Mete los moldes en el microondas y cocina durante 5 minutos a ochocientos vatios.
12. Pincha el flan con un palillo para comprobar la cocción.
13. Saca los moldes del microondas y déjalos enfriar.
14. Coloca en platos cada flan.

"A disfrutar y buen provecho"