FLAN CON BIZCOCHOS AL CAFÉ EN MICROONDAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Petry Toro

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ohhhh que bueno esta esta de muerte uhmmmmmm.... me encanta porque se hace en 8 minutos que mas queremos y es delicioso

Ingredientes para 6 personas :

- 1 bote de leche condensada pequeño
- 2 medidas de leche desnatada por el bote de leche
- 3 huevos
- 5 galletas de maria
- 1 taza de café negro (yo sin azucar)
- Bizcochos los que cubra el molde
- azúcar para el caramelo

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se bate la leche condensada, los huevos, la galletas maría, la leche, se reserva. Se carameliza un molde apto para el microondas se pone la mezcla que tenemos y se ponen encima dos capas de bizcochos mojados en el café yo los puse a la mitad pero total se suben así que vale mas ponerlos al final todos, se mete al microondas yo lo puse a máxima potencia 8 minutos destapado después cuando termino lo tape 15 minutos con flim ya os digo que cada microondas es un mundo así que lo pinchais si ya esta, lo sacáis y si no lo ponéis un minuto mas. Después lo metéis en la nevera a enfriar y lo desmoldais les dais la vuelta y ya esta lo decoráis como queráis y listo para comer es una delicia autentica yo no le he puesto azúcar al café porque ya lleva bastante azúcar todo. Lo he decorado con azúcar.. he intentado hacer unas hojas, me ha salido regular es difícil hacer figuras con azúcar, pero estroy contenta igual.

Paso 2