



Flan de manzana y galletas al microondas

Descripción



Otro postre sin horno, rápido, fácil y fresquito para lo que queda de verano. He de decir que es la primera vez que hago un postre en el microondas, espero que me quede bien. Y no sólo me quedó bien, si no que me sorprendió gratamente: estaba bien cocido, jugoso y por su puesto riquísimo.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 2 huevos.
- 8 galletas, tipo María o vuestras favoritas.

- 2 manzanas hermosas. La variedad que os guste, que no sean muy Ácidas.
- 200 ml de leche.
- 150 gr de azÚcar.
- Caramelo lÁquido. Puede ser comprado o casero.

Preparaci3n:

Os dejo unos enlaces por si os decantÁis por hacer el caramero en casa.

[Flan de reques3n](#), [Flan de pera](#), [Tarta cuajada de queso](#).

Escogemos el molde, tambi3n pueden ser individuales. Ásta vez he elegido uno de corona de 25 cm de diÁmetro por 6,5 de profundo, pero puede ser mÁis peque±o, asÁ quedarÁ un poco mÁis gordito el flan, a mÁ me quedo demasiado fino.

Vertemos sobre Ál el caramelo lÁquido (he elegido del comprado), repartimos bien por todo el fondo (nos podemos ayudar con una brocha) y reservamos.



Ponemos todos los ingredientes en un baso batidor o una jarra grande (las manzanas peladas, descorazonadas y troceadas) y trituramos con la batidora, procurando que quede una mezcla homogÁnea.



default watermark



Lo tendremos 13 minutos. Al principio lo pondremos 9 minutos y vamos aumentando 1 minuto, otroâ?¡ y asÃ hasta llegar a 13.

Como ya sabemos cada microondas es un mundo y la cocciÃ³n depende de su potencia. Es preferible ir poco a poco, que no se nos pase nuestro flan, porque quedarÃa seco. Iremos comprobando que estÃ cuajado pinchÃndolo con un palito de brocheta.

Una vez hecho, sacamos del micro, dejamos enfriar y lo metemos en la nevera unas horitas.



Los agujeritos que tiene el flan, son los pinchazos del palito de brocheta, para comprobar que estÃ cuajado.

Unos 10 minutos antes de servir, sacamos y desmoldamos.

Se puede decorar con nata, fruta fresca tipo fresas, frambuesas, morasâ? Pero yo lo prefiero tal cuÃ¡l.



Consejo: Lo he hecho la vÃspera. El tiempo de cocciÃ³n tambiÃ©n depende del grosor del flan, a mayor grosor, mÃ¡s tiempo.

SÃ¡guenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ? a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir instantÃ¡neamente nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

Categoría

1. Postres
2. Postres sin horno
3. Recetas sin horno

Fecha de creación

septiembre 15, 2017

Autor

admin

default watermark