

Flan de caramelo con magimix

Flan de caramelo con magimix

5 min	5 min 20 min	5 min 20 min 25 min	5 min 20 min 25 min 2/10
5 min 20 min 25 min 2/10 7	5 min 20 min 25 min 2/10 7 7	5 min 20 min 25 min 2/10 7 7 12	

5 min 20 min 25 min 2/10 7 7 12

500g de agua
300g de leche
100g de azúcar en polvo
3 huevos
1 sobre de azúcar avainillado
1 sobre de levadura química
Caramelo líquido (a gusto)

Descubre una receta básica de flan caramelizado en el Thermomix :

Â»

Pon la leche en el vaso del Thermomix y programa 4 minutos y 30 segundos a velocidad 1.

Â»

Añade los huevos, la levadura, el azúcar avainillado y el azúcar granulado, luego mezcla durante 10 segundos a velocidad 4.

Â»

Coloca el caramelo en el fondo de los moldes individuales y vierte la preparación encima.

Â»

Cubre los recipientes con papel de aluminio y colócalos en la bandeja del varoma.

Â»

Agrega agua en el vaso del Thermomix, cierra la tapa y coloca el varoma encima.

Â»

Programa 15 minutos a velocidad 1, a temperatura varoma.

Â»

Deja enfriar en el refrigerador durante unas horas.

Disfrútalo bien frío. Te encantará este flan Thermomix presentado en vasitos o moldes individuales. ¡ Delicioso ! ;)