

Flan de leche condensada

Ingredientes

- 40g de caramelo líquido
- 1 huevo
- 130g de leche condensada
- 130g de leche evaporada

Preparación

1. Reparta el caramelo líquido en 4 moldes de flan individuales y reserve.
2. Ponga en el vaso el huevo, la leche evaporada y la leche condensada y mezcle **10seg/vel4**. Reparta la mezcla en los moldes de flan y tape cada uno con un trozo de papel de aluminio. Reserve en el varoma, limpie y seque el vaso.
3. Ponga 500g agua en el vaso, coloque el varoma en su posición con los flanes y programe **30min/varoma/vel cuchara**.
4. Ponga los flanes en el frigorífico y utilice a conveniencia.