



Flan de galleta

Ingredientes

- 14 galletas María
- 500 ml leche
- 3 huevos
- 6 cucharadas azúcar
- 2 cucharadas brandy (opcional)
- 1 pizca canela en polvo
- caramelo líquido.

Preparación

Desmigar las galletas con las manos en un bol .

Añadir la leche, el azúcar, los huevos, el brandy y la canela .

Triturar con una batidora .

Cubrir con el caramelo el fondo y laterales de un bol apto para microondas .

Añadir el contenido del bol .

Poner en el microondas 10 minutos a 900 W de potencia (Ajustar el tiempo en caso de otras potencias) .

Sacar y dejar enfriar en la nevera .

Desmoldar y servir .

.