

Flan de huevo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

En caso de tener gota, se aconseja reducir el consumo de huevo, ya que resulta un alimento acidificante que dificultará la eliminación de ácido úrico.

Modo express

1. Vierta el caramelo líquido en el fondo de los moldes.
2. En un bol, bata todos los ingredientes y meta el resultado en los moldes.
3. Vierta 2 medidas de agua en la cubeta y meta la bandeja de vapor con 4 flanes encima.
4. Programe el menú Vapor a 100º durante 20 minutos.

5. Desmolde en frío. Puede acompañar el flan con nata montada, nueces, helado...

Nota: Necesitará cuatro moldes para flanes.

- Aquí tienes el vídeo de la receta: