

# Bizcocho con flan royal

Publicada por:

[imprimir](#)

- 45 '
- 45 '
- 4



## Modo express

1. En un bol mezclamos los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa
2. A continuación le añadimos el sobre del flan, el aceite, la leche, el chorrillo de esencia, la levadura, la harina y lo batimos bastante que no queden grumos.
3. Untamos la cubeta con aceite y harina para que no se pegue y ponemos toda la mezcla, menú postre y listo.
4. Cuando la chef nos avise que ya este lista la abrimos, pinchamos el bizcocho por varias partes para ponerle el caramelo liquido.

5. Por último, volvemos a introducirlo en el Chef durante unos minutos, y listo.