

MINIBIZCOFLAN AL VAPOR



INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 250 gr de leche
- 110 gr azúcar
- Caramelo liquido (para el molde)
- 30 gr harina
- 500 gr agua (para el vapor)

PREPARACIÓN:

- Ponga 2 huevos, la leche y 80 gr de azúcar en el vaso y mezcle **15 seg / Vel 4**. Vierta el caramelo líquido en un molde de cake o de flan (de aluminio) que quepa en el recipiente Varoma y vierta la mezcla en el molde. Reserve
- Sin lavar el vaso, **coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga 1 huevo y 30 gr azúcar y bata **1 min 30 seg / 37 / Vel 4** Vuelva a programar **1 min 30 seg / Vel 4** sin temperatura
- Añada la harina y mezcle **6 seg / Vel 4**. Termine de mezclar con la espátula y vierta sobre el flan, tape con papel de aluminio y coloque en el recipiente Varoma
- Ponga el agua en el vaso, sitúe el Varoma en suposición y programe **30 min / Varoma / Vel 1**. Deje enfriar durante 2 horas desmolde y sirva