



FLAN DE GALLETAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 10 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- Galletas tipo María (8)
- 250 ml leche
- 50 g azúcar
- 2 huevos
- 2 ml esencia de vainilla
- Caramelo líquido
- 1 barra de margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga siempre hay lugar para un postre y mejor aún si es original y delicioso.

Untamos en la base de cuatro flaneras (especial para microondas) con una pizca de margarina sin sal La Villita y cubrimos con caramelo líquido. Trituramos las galletas, la leche, el azúcar, los huevos y unas gotas de esencia de vainilla con una batidora de mano.

Rellenamos las flaneras con la mezcla. Introducimos las flaneras en el centro de la bandeja del microondas. Cubrimos con la tapa y programamos el horno cinco minutos a media potencia. Dejamos atemperar antes de guardar en la nevera, donde agarrarán cuerpo. Desmoldamos y servimos.

¡No olvides compartirme tu experiencia!

 LaVillitaMX  @LaVillita