

# Flan de caramelo con magimix

## Flan de caramelo con magimix

|                            |                              |                                 |                          |
|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 5 min                      | 5 min 20 min                 | 5 min 20 min 25 min             | 5 min 20 min 25 min 2/10 |
| 5 min 20 min 25 min 2/10 7 | 5 min 20 min 25 min 2/10 7 7 | 5 min 20 min 25 min 2/10 7 7 12 |                          |

---

### 5 min 20 min 25 min 2/10 7 7 12

500g de agua  
300g de leche  
100g de azúcar en polvo  
3 huevos  
1 sobre de azúcar avainillado  
1 sobre de levadura química  
Caramelo líquido (a gusto)

---

Descubre una receta básica de flan caramelizado en el Thermomix :

Â»

Pon la leche en el vaso del Thermomix y programa 4 minutos y 30 segundos a velocidad 1.

Â»

Añade los huevos, la levadura, el azúcar avainillado y el azúcar granulado, luego mezcla durante 10 segundos a velocidad 4.

Â»

Coloca el caramelo en el fondo de los moldes individuales y vierte la preparación encima.

Â»

Cubre los recipientes con papel de aluminio y colócalos en la bandeja del varoma.

Â»

Agrega agua en el vaso del Thermomix, cierra la tapa y coloca el varoma encima.

Â»

Programa 15 minutos a velocidad 1, a temperatura varoma.

Â»

Deja enfriar en el refrigerador durante unas horas.

Disfrútalo bien frío. Te encantará este flan Thermomix presentado en vasitos o moldes individuales. ¡ Delicioso ! ;)