

Flan de ciruelas al microondas

por Francisco



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Postres

País: España

Ingredientes

100 gr. de ciruelas pasas sin hueso
5 huevos
1 vaso de agua de leche
150 gr. de azúcar
1 palo de canela en rama
8 cucharadas de ron

Preparación

1. Poner a remojo las ciruelas en agua templada aromatizada con el ron durante 1 hora, pasado este tiempo, cocerlas con el líquido en el microondas 5 minutos.
2. Triturar las ciruelas en la batidora y reservarlas. Calentar en el microondas a máxima potencia la leche con el azúcar y la canela, durante 3 minutos.
3. Mezclar los huevos batidos y las ciruelas con la leche, verter en un molde caramelizado, cocer 6-7 minutos, sacar y cocer 4 minutos más.

Consejos :

Se puede adornar con cualquier fruto rojo

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259589/flan-de-ciruelas-al-microondas/>