

FLAN DE HUEVO

INGREDIENTES

- 1 VASO DE LECHE
- 1 HUEVO
- 1/2 VASO DE AZÚCAR




PASOS

- ECHAMOS AZÚCAR EN UN RECIPIENTE (pequeño porque el flan no será muy grande) CON UN POCO DE AGUA PARA OBTENER CAMELO.
- EN UN BOL BATIMOS EL HUEVO, AÑADIMOS EL VASO DE LECHE Y ½ VASO DE AZÚCAR (si no te gusta muy dulce puedes echarle un poco menos).
- BATIMOS TODO Y LO VERTEMOS EN EL RECIPIENTE CAMELIZADO.
- LO METEMOS EN EL MICROONDAS UNOS 7 MINUTOS.

FLAN DE HUEVO

INGREDIENTES

- 1 VASO DE L--CH--E 
- 1 H--E--V--
- 1/2 VASO DE A--Ú--C--R

TU FOTO
COCINANDO O EL
RESULTADO DE TU
PLATO

NIVEL 4 AÑOS

- ANTES DE COCINAR LÁVATE BIEN LAS MANOS.
- COLOCA LOS INGREDIENTES Y CUÉNTALOS, OBSERVA SU FORMA Y TAMAÑO.
- COMENTA CON MAMÁ, PAPÁ O QUIEN COCINES CUÁL ES SU ORIGEN (ANIMAL, VEGETAL...
- PONTE TU CORONA DE COCINERO Y TU MANDIL Y... ¡A COCINAR!
- CUANDO HAYAS TERMINADO EL FLAN, DILE A UN ADULTO QUE TE SAQUE UNA FOTO CON TU PLATO Y PÉGALA EN EL RECUADRO.
- LUEGO COMPLETA LA RECETA CON AYUDA DE ALGÚN MAYOR.