

# 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 caramelo.
- En un bol batimos el huevo, añadimos el vaso de leche y  $\frac{1}{2}$  vaso de azúcar (si no te gusta muy dulce puedes echarle un poco menos).
- Batimos todo y lo vertemos en el recipiente caramelizado.
- Lo metemos en el microondas unos 7 minutos.



# FLAN DE HUEVO

## INGREDIENTES



---



---



---

TU FOTO  
COCINANDO O EL  
RESULTADO DE TU  
PLATO

# NIVEL 5 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.