



Flan de mandarina al licor

# Flan de mandarina al licor

[Mas recetas Microondas en http://www.recetasypostres.net/microondas/16.php](http://www.recetasypostres.net/microondas/16.php)

## Ingredientes:

7 mandarinas, 2 cucharadas de Cointreau, 1 taza de nata montada con azúcar, 3 cucharadas de azúcar y 3 huevos.

## Pasos a seguir:

- 1) Se pone, en un recipiente, 1 cucharada de azúcar y 1 cucharada de agua y llevar al microondas 5 minutos a punto de caramelo.
- 2) Caramelizar cuatro flaneras individuales.
- 3) Se exprimen 5 mandarinas.
- 4) Se pelan y se desgajan las otras 2 mandarinas.
- 5) Se ponen, en un recipiente, los huevos y las otras 2 cucharadas de azúcar y se bate hasta conseguir una crema. Se agrega el licor y el zumo de mandarinas. Se mezcla todo, se reparte en las flaneras y se coce durante 4 minutos.
- 6) Se deja enfriar, se desmolda y listo para servir con nata montada y gajitos de mandarina.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/microondas/flan-de-mandarina-al-licor-144.php>