Hola, os dejo una receta muy fácil y rápida de hacer.

**Flan de huevo en la olla express.**

**Ingredientes.**

-½ litro de leche.

-4 huevos.

-Azúcar a tu gusto, yo pongo 4 ó 5 cucharadas y luego pruebo si está lo suficientemente dulce, para añadir más o no.

**Útiles necesarios.**

-Batidora

-Olla express

-Recipiente metálico que quepa dentro de la olla

-Tapadera para el recipiente que meto dentro de la olla, para evitar que el agua entre al flan. (yo utilizo un plato envuelto en papel de aluminio)

**Preparación.**

1.-Pongo agua dentro de la olla de forma que cuando meta el recipiente metálico dentro, le llegue por debajo de la mitad de su altura (cuidado que no flote).

2.- Bato la mezcla de leche, huevos y el azúcar (pruebo si me gusta su dulzor) y lo vierto en el recipiente metálico.

3.-Coloco este recipiente con la mezcla dentro de la olla.

3.- Añado caramelo líquido por encima o azúcar quemada a la mezcla.

4.- Con una tapadera o un plato, tapo el recipiente y cerramos la olla.

5.- Lo pongo a hervir; en el momento que empieza a echar vapor, lo mantengo de 7 a 8 minutos y retiro del fuego.

6.- Una vez eliminada la presión de la olla y cuando esté casi a temperatura ambiente, meto el flan en el frigorífico.

 Una vez frío tenemos un rico flan de huevo, que no nata y fresón de Huelva, está de escándalo.