



# DULCE DE HUEVO AL MICROONDAS



1 Persona



<10 minutos



Fácil



<3€ x persona

## LOS INGREDIENTES

1 huevo (Canal Cocina)

1/2 taza de leche

4 cucharadas de azúcar

1 cucharada de agua

Canela de Ceylan (Canal Cocina)

Anís estrellado (Canal Cocina)

## LA ELABORACIÓN

- 1 En una taza con leche templada infusionamos dejando reposar el anís estrellado (2 piezas) y una cucharada de canela hasta que la leche se enfríe.
- 2 En una taza resistente al microondas haremos nuestro caramelo mezclando 1 cucharada de agua por 2 de azúcar e introduciendo en el microondas a máxima potencia en intervalos de 15 segundos para que no se nos quede.
- 3 En un bol mezclamos la leche infusionada tras pasarla por un colador, un huevo, 2 cucharadas de azúcar sobrantes y batimos muy bien. Vertemos nuestra mezcla en una taza y la introducimos en el microondas a potencia media alta, controlando cada 15 segundos hasta conseguir una textura tipo pudding. Retiramos del microondas y desmoldamos, retiramos un poco del líquido que se forma y ¡listo!

EL TOQUE: servimos en un plato con fresas o la fruta que más nos guste y si se desea se puede espolvorear un poco de canela de ceylan o de azúcar glass. Para los más golosos un poco de nata montada será el paraíso.