Flan de café

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 45 g. de Café natural molido La Mexicana
- 320 ml de Leche entera
- 2 Huevos
- 2 Yema de huevo
- 100 g. de Azúcar
- 70 ml. de Nata líquida
- 200 ml. de Agua

Preparación:

Paso 1

Hervimos el agua en un cazo y apartamos del fuego en cuanto hierva, metemos el café de golpe y lo tapamos. Lo dejamos reposar unos 5 minutos. Llevamos a ebullición la leche, la apartamos del fuego y añadimos el café previamente pasado por un filtro para cafetera (¡No a los posos!). Reservamos. Batimos en un cuenco las yemas con el azúcar y la nata y en otro los huevos. A los últimos les añadimos los primeros y batimos. Poco a poco, con las varillas removemos y añadimos el café con leche sin dejar de mezclar. Yo lo puse en una flanera grande, pero se puede hacer en flaneras pequeñas y así tenemos porciones individuales (si, individuales porque no las vais a querer compartir, os lo aseguro). Ponemos la flanera grande dentro de una cazuela que se pueda meter al horno y añadimos agua en la cazuela hasta cubrir 2/3 de la altura de la flanera. Precalentamos el horno a 180 º y cocemos al baño María unos 45 minutos o hasta que al pinchar con una varilla ésta salga limpia. Lo dejamos enfriar y desmoldamos justo antes de servirlo.