Crema de café, flan y whisky

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 125 ml de nata líquida
- 10 g de café soluble
- 1 flan
- 125 ml de leche condensada
- 4 dl de whisky
- 4 cucharaditas de cacao amargo en polvo

Preparación:

Paso 1

Meter unas copas pequeñas o unos vasos de chupito en el congelador. Poner en un vaso mezclador la nata

líquida. Agregar el café soluble y remover hasta que se disuelva. Añadir la leche condensada, el flan y el whisky. Batir todo junto hasta obtener una preparación homogénea. Sacar las copas del congelador y rellenarlas con la crema de whisky. Espolvorear la superficie de la crema con el cacao amargo en polvo y servir.