Flan de café

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

Creador: Mª Jesus Garcia



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 tazas de café
- 300 ml de leche
- 1 bote de 370 gr de leche condensada
- 4 huevos
- 100 gr de azúcar

Preparación:

Paso 1

Para hacer el caramelo, pon a fundir el azúcar en una sartén a fuego fuerte. Extiende el caramelo en un molde. Reserva. También podemos utilizar caramelo líquido comprado. Se puede repartir el caramelo en raciones individualizadas.

Paso 2

Bate los huevos en un cuenco, añade la leche condensada y bate bien. Vierte la leche sin dejar de batir. Prepara 2 cafés solos, agrégalos y mezcla bien. Vierte la masa al molde o moldes individuales y cocínalo al baño maría en el horno (previamente calentado) a 170º C durante 40 minutos. Una vez haya cuajado, deja atemperar, desmolda y sirve.