Flan de Café

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

Creador: ÁlvaroRecetas **Recetizador:** Carol Farias

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

Descripción:

Hoy vamos a preparar un delicioso postre, que es muy fácil de elaborar. Ya que hay tantas maneras de hacer los flanes, esté os lo recomiendo porque queda muy rico. El método es el mismo que en los demás, lo único que debemos sustituir será el café. A cocinar..... Fogones en acción.

Ingredientes para 4 personas :

- 300ml de nata líquida de 2 tazas de café 300ml de leche
- 100g de azúcar de - 4 huevos batidos 2 cucharadas de agua

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos será el caramelo, en una sartén añadimos el azúcar y el agua. Lo ponemos a fuego fuerte sin moverlo. Hasta que poco a poco vaya cogiendo su color. Una vez echo, lo volcamos en el molde donde vayamos a hacer el flan. Y dejamos enfriar. Batimos los huevos en un cuenco, añadimos la leche y batimos bien. Vertemos la nata líquida sin dejar de batir.

Paso 2

Preparamos 2 tazas de café solo, y lo agregamos a la mezcla. Mezclamos bien y lo vertemos al molde. Precalentamos el horno a 170° durante 40 minutos, y el flan lo cocinaremos al baño maria. Una vez templado, le dejamos atemperar, desmoldamos y se sirve. Puedes decorarlo con nata montada. Y a comer.

Paso 3

https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com/