

**Creador:** Arantxa Micó **Recetizador:** Cristina Fornal



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 2 tazas de café
- 300 ml. de leche
- 370 gr. de leche condensada
- 4 Huevos
- Granos de café
- Para el caramelo:
- 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. 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 y cocínalo al baño maría en el horno (previamente calentado) a 170° C durante 40 minutos. Una vez haya cuajado, deja atemperar, desmolda y sirve. Decorar con granos de café enteros.