Flán de Café

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

Creador: Arantxa Micó **Recetizador:** tania Segura

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 170º C durante 40 minutos. Una vez haya cuajado, deja atemperar, desmolda y sirve. Decorar con granos de café enteros.