

- Flan de café -



INGREDIENTES

1 TAZA DE LECHE EVAPORADA

1 TAZA DE LECHE CONDENSADA

1/2 TAZA DE MEDIA CREMA

5 PIEZAS DE HUEVOS

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

2 CUCHARADAS DE CAFÉ SOLUBLE

1/2 BARRA DE QUESO CREMA

1 TAZA DE AZÚCAR

FRUTOS ROJOS PARA DECORAR

BARQUILLOS DE GALLETA SABOR CAPPUCCINO PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. LICÚA LA LECHE EVAPORADA, LA LECHE CONDENSADA, LA MEDIA CREMA, LAS PIEZAS DE HUEVO, EL CAFÉ SOLUBLE, EL QUESO CREMA Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, HASTA QUE TODO ESTÉ BIEN INTEGRADO. RESERVA.
2. EN UN SARTÉN, CARAMELIZA EL AZÚCAR A FUEGO MEDIO DURANTE 10 MINUTOS O HASTA QUE TOMA UN TONO DORADO.
3. VACÍA EL CAMELO EN LA FLANERA Y DEJA QUE EL CAMELO SE ENFRÍE POR 5 MINUTOS
4. AGREGA LA MEZCLA DEL FLAN SOBRE EL RECIPIENTE CON EL CAMELO Y TÁPALO.
5. APLICA UN BAÑO MARÍA AL RECIPIENTE DEL FLAN, EL AGUA DEBE CUBRIR LA MITAD DEL RECIPIENTE.
6. COCINA A FUEGO BAJO POR 50 MINUTOS.

7. DEJA ENFRIAR EL FLAN Y DESMOLDA SOBRE UN PLATO EXTENDIDO.

8. DECORA CON FRUTOS ROJOS Y CON BARQUILLOS DE GALLETA SABOR CAPPUCCINO.

9. ¡DISFRUTA!