Flan de café

18/11/2016



Los flanes son unos de los postres preferidos en mi casa. Podéis encontrar multitud de recetas diferentes de flanes y de un sin fin de sabores. Yo he optado por compartir hoy este delicioso flan de café porque sin duda es uno de los que más nos gusta, tiene una textura suave y cremosa y con un maravilloso sabor a café que seguro os seducirá.

Podéis utilizar café con cafeína o descafeinado, eso dependerá de cada uno.

Ingredientes:

- 4 huevos.
- 1 lata de leche condensada (la que yo he utilizado es de 370 grs.).
- 350 ml. de leche (aproximadamente).
- 2 tazas de café (en mi caso descafeinado).
- Caramelo líquido.

Elaboración:

Pon el caramelo líquido en los moldes e inclínalo

ligeramente mientras lo giras para que se reparta por todo el fondo.

En un bol echa los huevos y bátelos.

Incorpora la leche condensada y sigue batiendo.

En el mismo bote vacío de la leche condensada echa la leche (te servirá de medida). Incorpórala mientras sigues batiendo.

Por último agrega las dos tazas de café y remueve.

Reparte en los moldes y mete en el horno al baño maría durante 40 minutos previamente calentado a 170º con calor arriba y abajo, (para saber si están cuajados pincha con una brocheta, si sale limpia están listos).



Anotaciones:

Cuando los saquemos del horno, mejor dejarlos a temperatura ambiente hasta que se hayan enfriado, antes de meterlos en la nevera.

Cuando los vayamos a introducir en la nevera, será conveniente taparlos con un papel film para que no se resequen.

Desmolda y sirve como más te guste, solo, acompañado de nata o de una bola de helado, seguro que disfrutas con cada cucharada.

¡Buen provecho!

También puedes visitar mi web personal:

riconoricote.com