

Flan de Café



✧ Ingredientes

- 1/2 litro de leche semi sin lactosa o de soja
- 2 cucharadas de café soluble
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de Maizena
- 3 huevos
- Caramelo líquido



✧ Preparación

Flan de café al baño maría

Calentamos $\frac{1}{2}$ litro de leche en un cazo, con dos cucharadas de café soluble. Lo llevamos a ebullición. Cuando haya hervido, y habiendo disuelto muy bien el café, lo dejamos enfriar a temperatura ambiente, para que luego al mezclarlo con los huevos, no se corten con el cambio de temperatura.

Por otro lado, en una cacerola echamos una cucharada sopera de Maizena y un poquito de leche para disolverla. Después, en esta misma cacerola, vertemos la leche y el café que habremos dejado enfriar.

Ahora separamos las tres yemas de las claras, y las yemas las mezclamos muy bien con la mezcla anterior de leche. Montamos las claras a punto de nieve, y también las añadimos a la mezcla, mezclándolo todo muy bien y lo vamos a verter todo en un molde que previamente habremos caramelizado la base.

Para hacer el flan al baño maría, vamos a hervir agua y la vamos a echar en un recipiente grande. Dentro de ese recipiente con agua, vamos a meter nuestro molde con el flan, y lo vamos a meter al horno – que habremos precalentado – a 210°C durante 45 minutos.

Cuando hayan pasado 45 minutos, sacamos el molde del horno y lo dejamos enfriar a temperatura ambiente. Después, lo metemos en el frigo unas cuantas horas o incluso un día, y lo desmoldamos cuando ya esté bien frío y lo vayamos a servir.

¡Buen provecho!