

## - 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!