



Flan de café

Flan de café

[Mas recetas Flanes en http://www.recetasypostres.net/flanes/12.php](http://www.recetasypostres.net/flanes/12.php)

Ingredientes:

1/2 litro de leche, 1 cucharada de maizena, una poquita leche para disolver la maizena, 2 cucharadas de café instantáneo, 4 cucharadas de azúcar, 3 huevos y 50gr. de azúcar.

Pasos a seguir:

- 1) En un cazo, se pone la leche a hervir con las 2 cucharadas de café. Dejar que se enfríe.
- 2) Se coloca el molde al fuego con los 50gr. de azúcar y, cuando se derrita, se untan bien las paredes del molde y se deja enfriar.
- 3) En un cazo, se disuelve la maizena en un poco de leche y se añade el resto de la leche (hervida anteriormente), el azúcar y las 3 yemas de huevo. Se remueve bien y se pasa por un colador.
- 4) Se hacen las claras a punto de nieve y añaden a la mezcla anterior.
- 5) Se mezcla bien todo y se pone en el molde caramelizado.
- 6) Llevar al horno, al baño María, durante 35 minutos, aproximadamente. (Estará bien cocido cuando al moverlo presente un aspecto gelatinoso).
- 7) Se retira del horno, se deja enfriar, se desmolda y listo para servir acompañado de nata, si se desea.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/flanes/flan-de-cafe-99.php>