

FLAN DE CAFE

Tiempo de preparación: 1 hour 30 minutos

INGREDIENTES

Para el caramelo:

1 1/4 taza azúcar

Para el flan:

1 lata de leche condensada

1 lata de leche evaporada

5 huevos

90 ml de café expreso (2 shots)

1 cucharadita de fécula de maíz

PROCEDIMIENTO

1. Pre calienta el horno a 180°C.
2. **Caramelo:** En un sartén a fuego medio, esparce de poco a poco el azúcar. Muévela continuamente hasta que se derrita por completo y tome un color dorado claro. Retira del fuego y vierte el caramelo sobre un molde para flan o un refractario. Deja enfriar para que se endurezca.
3. **Flan:** En un licuadora mezcla la leche condensada, leche evaporada, los huevos, el café y la fécula de maíz. Muele hasta que quede una mezcla lisa y uniforme.

4. Vierte la mezcla sobre el molde con el caramelo (asegúrate de que el caramelo este sólido).Cubre el molde con papel aluminio.
5. Coloca el molde con la mezcla de flan dentro de una charola para hornear de superficie honda.
6. Agrega agua a temperatura ambiente dentro de la charola, hasta que cubra tres cuartas partes del molde del flan (Baño maría).
7. Lleva el flan en baño maría al horno, y cocina por alrededor de 60 minutos o hasta que el flan haya cuajado. Comprueba que el flan está listo pinchándolo sobre el aluminio con un palillo de madera,si sale limpio es que ya está.
8. Una vez listo, refrijera el flan por un par de horas. Pasado este tiempo, desmolda y sirve. ¡Delicioso!

NOTA: En refrigeración este flan se conserva hasta por una semana.

