

FLAN DE CAFÉ

INGREDIENTES : 6 personas

Ingredientes para la receta de flan de café:

- 2 tazas de café.
- 300 ml. de leche.
- 370 gr. de leche condensada.
- 4 huevos.
- menta (para decorar)

- Para el caramelo: 100 gr. de azúcar



ELABORACION:



Para hacer el caramelo:

- Depositar el azúcar en una sartén a fuego fuerte.
- Cuando adquiera color avellana, extender el caramelo en el molde.
- Reservar.



Para la elaboración del flan:

- Batir los huevos en un cuenco.
- Añadir la leche condensada y seguir batiendo.
- Verter la leche sin dejar de batir.
- Prepara 2 cafés solos, y agrégalos a la mezcla.
- Vierte la masa en el molde de caramelo y cocínalo al baño maría en el horno (previamente calentado) a 170º C durante 40 minutos.
- Una vez haya cuajado, dejar atemperar, desmoldar y servir.
- Decorar con una hoja de menta.



Nota:

Se puede acompañar de helado, alguna trufa y crema de chantilly. Recomendable un vino dulce o mejor un cava frío.





Cava Segura Viudas Brut Reserva

Segura Viudas

Segura Viudas es una de las principales firmas del grupo Freixenet y sus cavas han cosechado multitud de reconocimientos internacionales. Este sensacional cava acompañará a cualquier comida, desde el principio hasta el final. Aromas de fruta blanca (manzana), notas de panadería y un fondo tostado. En boca es seco, ligero y refrescante, Final elegante.