



Flan de café casero



Ingredientes:

- 4 huevos
- 2 vasos y medio de leche desnatada
- 2 o 3 cucharadas de café soluble
- edulcorante apto para cocinar o azúcar al gusto
- 1 ramita de canela
- caramelo líquido para el molde (o los moldes)

Indicaciones:

1. Precalentar el horno a 180° C.
2. Preparar los moldes con el caramelo líquido y reservar.
3. Calentar sin que llegue a hervir la leche y la ramita de canela.
4. Retirar del fuego antes de que hierva.
5. Retirar la ramita de canela cuando la leche esté templada.
6. Añadir el azúcar al gusto y el café soluble.
7. Mezclarlo bien.
8. Batir primero las claras de los huevos y añadir las yemas después.
9. Añadir a los huevos, la leche y remover.
10. Verter la mezcla en los moldes y taparlos con papel de aluminio.
11. Colocarlos en una bandeja de horno con agua y hornearlos al baño María durante 35-40 minutos.
12. Dejar enfriar y desmoldar en el momento de servirlos.

Consejos: Se puede acompañar con nata, leche condensada, unas galletas, etc. También se puede sustituir el café por cacao en polvo, coco, vainilla, etc.