

Receta de Flan de Café Casero sin Huevo

28 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os propongo que hagáis este delicioso Flan de Café sin huevo, es una receta muy fácil de preparar y resulta un postre exquisito para tomar en las próximas fiestas de Semana Santa, espero que os guste.

Ingredientes

- Nata líquida (un litro)
- Leche entera (un vaso)
- Cuajada (dos sobres)
- Café soluble de Nescafé (dos cucharadas)
- Azúcar (cuatro cucharadas)
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. En una cacerola al fuego, poner la nata líquida a calentar
2. Echar el azúcar y remover bien
3. Añadir las dos cucharadas de Nescafé
4. En el vaso de leche disolver los sobres de cuajada
5. Añadir la cuajada a la mezcla y dejar que hierva sin dejar de remover
6. Poner caramelo líquido en el fondo de un molde y volcar toda la mezcla
7. Dejar enfriar en el frigorífico al menos cuatro o cinco horas
8. Servir fresquito y.....buen provecho!!!