

Receta de Flan De Huevo Y Café

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy día de fiesta quiero felicitar a todas las seguidoras de RT y de mis recetas que se llaman Pilar, y os dejo esta receta de flan de huevo con café que está buenísima.

Ingredientes

- Leche entera (medio litro)
- Huevos (cuatro)
- Azúcar (cuatro cucharadas)
- Café soluble (dos cucharadas)
- Caramelo líquido
- Nata montada (opcional)
- Nueces u otros frutos secos para decorar

Modo de Preparación

1. Poner la leche al fuego hasta que hierva y luego apartar hasta que quede templada
2. Batir los huevos con el azúcar y el café soluble y añadir la leche mezclándolo bien todo
3. Precalentar el horno a 175 Grados
4. Caramelizar un molde y volcar la mezcla
5. Meter al horno al baño maría y dejarlo hasta que se cuaje, aproximadamente una hora
6. Cuando esté cuajado sacarlo y dejar enfriar
7. Volcar en una fuente y decorar con las nueces y nata montada a vuestro gusto